Cuisinart®



Plan de cuisson multifonction

Multifunction grill

Instructions - Hinweise - Instructies - Istruzioni - Instrucciones **GR3E**

SOMMAIRE

CONTENTS

INHALTSVERZEICHNIS

INHOUD

CONTENUTO

CONTENIDO

1. INTRODUCTION

Vous venez de faire l'acquisition d'un grill multifonction Cuisinart®. La recherche constante dans l'innovation et le soin apporté à l'élaboration de ce produit vous garantissent un appareil de qualité. Facile d'utilisation et d'entretien, cet appareil vous permettra de réaliser toutes sortes de préparations simples et originales.

Le grill multifonction vous offre trois modes de cuisson différents: grillade, panini et barbecue. Il va vous permettre de griller des aliments aussi variés que viandes, poissons, légumes, fruits et sandwichs chauds.

Cet appareil permet de griller rapidement sans ajout de graisse tout en récupérant le jus de cuisson dans les bacs fournis.

2. CARACTERISTIQUES PRODUIT



1. Corps robuste en acier brossé avec charnières ajustables
2. Poignée presse thermo-isolante
3. Plaques de cuisson Grill anti-adhésives et compatibles lave-vaisselle
4. Thermostat de réglage 3 positions : Low, med, high.
5. Bacs récupérateurs de jus de cuisson, compatibles lave-vaisselle
6. Spatule spéciale grill pour un entretien aisé
7. Système de verrouillage / déverrouillage des plaques
8. Système d'ouverture à 180°

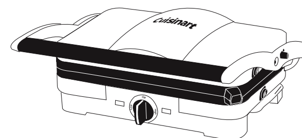
3. UTILISATION

A . Choix de la position du grill

Le grill multifonction peut être utilisé de 3 façons :

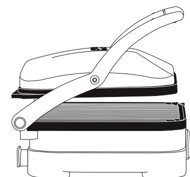
Fermé : fonction grill/panini

- Il s'agit également de la position recommandée pour le préchauffage de l'appareil.



- Après préchauffage, disposer les aliments sur la plaque inférieure.

N.B. Grâce à une charnière spéciale, l'écart entre les deux plaques de cuisson se règle automatiquement par rapport à l'épaisseur de l'aliment choisi.



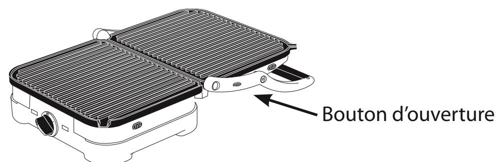
Ouvert à 90°

- Cette position sert à ajouter ou retirer des aliments du grill lorsque l'appareil est utilisé en fonction grill/panini.



Ouvert à 180° : fonction barbecue

- Dans ce mode d'utilisation, la poignée repose sur le plan de travail pour former une grande surface de cuisson.
- Pour utiliser cette fonction, ouvrez le plan de cuisson à 180° en tirant sur le bouton situé sur le côté droit de la poignée.

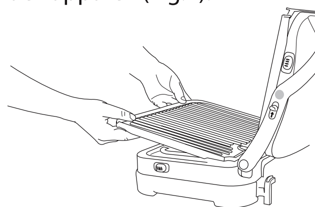


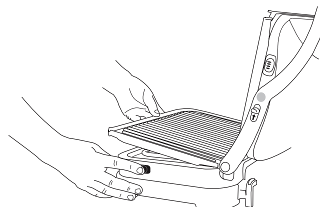
N.B. Nous vous recommandons de faire ces manipulations lorsque votre grill est éteint.

B. Installer & retirer les plaques

Avant la première utilisation du grill multifonction Cuisinart®, nettoyer le corps de l'appareil, le couvercle et le bouton de réglage avec un chiffon humide. Laver les plaques de cuisson, les récupérateurs de jus et la spatule dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Consulter la rubrique « Nettoyage et entretien » pour plus d'informations.

Installation des plaques :
Pour mettre les plaques en place, insérer la plaque dans les petites encoches au fond de la surface (Fig.1).
Pour enlever les plaques appuyer sur le petit bouton sur le côté de l'appareil (Fig.2).


Fig.1


Fig.2

ATTENTION: Installer une plaque à la fois. Les plaques sont soit prévues pour la partie inférieure, ″LOWER″, soit pour la partie supérieure ″UPPER″.

N.B. Laissez toujours refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes avant de retirer les plaques.

C . Placer les bacs récupérateurs de jus de cuisson

Pendant l'utilisation du grill fermé, un seul récupérateur est nécessaire. Le placer directement en-dessous de la rigole d'écoulement pendant la cuisson (fig3). Quand le grill est ouvert (fonction barbecue), utiliser les deux récupérateurs de jus, les placer de chaque côté de l'appareil sous les rigoles(fig4). Brancher le cordon d'alimentation. Le grill est prêt à l'usage.

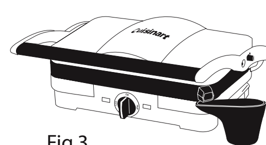
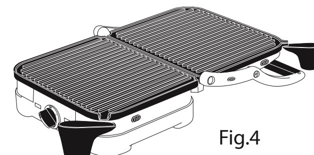


Fig.3


Fig.4

N.B. Après la cuisson, la graisse ou le jus de cuisson recueillis doivent être éliminés en respectant l'environnement. Les bas récupérateurs de jus de cuisson peuvent être lavés au lave-vaisselle.

D. Utilisation du grill

Lorsque vous aurez choisi le mode de cuisson de votre appareil et placé les bacs récupérateurs de jus, branchez votre grill. Vous êtes maintenant prêt(e) à débuter vos grillades.
- Placez le sélecteur sur la température de cuisson choisie ;

Réglage	Température
Low (Faible)	140°C
Med. (Moyenne)	195°C
High (Elevée)	223°C

- Une lumière rouge s'allume et indique que l'appareil est branché.
- Lorsque l'appareil a atteint la température souhaitée, une lumière verte s'allume pour vous signaler que vous allez pouvoir commencer la cuisson. Au fur et à mesure que le thermostat régule la température, la lumière va s'éteindre et se rallumer. Ceci est tout à fait normal.

N.B. Lorsque vous utilisez votre grill pour la première fois, une légère odeur et un peu de fumée peuvent se dégager de l'appareil. Ce phénomène est normal et tout à fait habituel pour des appareils pourvus de surfaces anti-adhésives.

Fonction gril/panini (fermé)

- La fonction grill/panini permet de réduire le temps de cuisson des aliments.
- Le Grill multifonction possède une poignée unique qui vous permet d’ajuster le couvercle à l’épaisseur des aliments et de les cuire de manière uniforme. Il vous suffit de laisser reposer le couvercle sur le sommet des aliments en veillant à ce que le couvercle les recouvre uniformément.
- Lorsque vous utilisez la fonction grill/panini, il est important de bien veiller à ce que l’épaisseur des aliments soit plus ou moins identique pour que le couvercle puisse les recouvrir de manière uniforme.
- En exerçant une légère pression sur la poignée, vous pourrez presser vos aliments et ainsi accélérer leur cuisson.

Fonction barbecue (ouverture à 180°)

- La fonction barbecue permet de disposer d’une plus grande surface de cuisson et vous permettra de préparer des aliments tels que du poisson, de la viande, des légumes ou des fruits de différentes épaisseurs et d’adapter leur cuisson à votre goût.
- Lorsque vous utilisez la fonction barbecue, il est nécessaire de retourner les aliments pour que leur cuisson soit uniforme.
- Griller les aliments sur le grill multifonction est l’un des modes de cuisson les plus sains. Les striures présentes sur la plaque de grillade, associées aux bacs récupérateurs de jus de cuisson situés au coin des plaques, permettent de drainer le jus de cuisson des aliments et donc de réduire la teneur en graisse dans votre alimentation.

E. Tableau des modes et temps de cuisson

Les temps de cuisson sont données à titre indicatif, ils peuvent varier selon la quantité utilisée ainsi que la grosseur ou l'épaisseur des aliments choisis!

VIANDES	SELECTION	MODE	TEMPS DE CUISSON
Côte de boeuf (1kg)	Grill/Panini	High	15 minutes
Tournedos	Grill/Panini Barbecue	High High	5 minutes 10 minutes
Rumsteak - Bavette	Grill/Panini Barbecue	High High	5 minutes 10 minutes
Entrecôte - Faux filet	Grill/Panini Barbecue	High High	4 minutes 10 minutes
Steak haché	Grill/Panini Barbecue	High High	3 minutes 8 minutes
Brochette de boeuf	Grill/Panini Barbecue	High High	6 minutes 18 minutes
Côte de veau	Grill/Panini	High	6 minutes
Escalope de veau	Barbecue	High	8 minutes
Brochette de veau	Barbecue	High	18 minutes
Brochette d'abats	Barbecue	High	18 minutes
Rognon de veau	Grill/Panini Barbecue	High High	10 minutes (entier) 15 minutes (coupé)
Côte de porc	Grill/Panini	High	6 à 7 minutes
Mignon de porc	Grill/Panini	High	10 minutes (entier)
Saucisse	Barbecue	High	18 à 20 minutes
Boudin entier	Barbecue	High	20 minutes
Andouillette	Grill/Panini Barbecue	High High	15 minutes 20 minutes
Brochette de porc	Barbecue	High	20 à 22 minutes
Côte d'agneau	Barbecue	High	6 à 8 minutes
Tranche de gigot	Barbecue Grill/Panini	High High	15 minutes 5 minutes
Merguez	Barbecue	High	10 minutes
Brochette d'agneau	Grill/Panini	High	5 minutes
Magret de canard	Grill/Panini	High	10 minutes

Râble de lapin	Grill/Panini	High	18 minutes
Blanc de volaille	Grill/Panini	High	5 minutes
Cuisse de poulet	Grill/Panini	High	15 minutes
Brochette de poulet	Grill/Panini	High	4 minutes
Tranches de bacon	Barbecue	High°	2 minutes

POISSONS	SELECTION	MODE OU TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON
Filet de sole	Barbecue	High	5 à 6 minutes
Filet de turbot	Barbecue	High	10 minutes
Sardine entière	Barbecue	High	6 minutes
Pavé de saumon	Barbecue	High	12 minutes
Petites crevettes	Barbecue	High	5 minutes
Tranche de thon	Barbecue Grill/Panini	High High	10 minutes 5 minutes
Rouget entier	Barbecue	High	12 minutes
Filet de St-Pierre	Barbecue	High	6 minutes
Filet de lotte	Barbecue Grill/Panini	High High	7 minutes 5 minutes
Noix de St-Jacques	Barbecue Grill/Panini	High High	4 minutes 2 minutes
Blanc d'encornet	Barbecue	High	6 minutes
Grosses gambas	Barbecue	High	6 minutes
Poisson entier	Grill/Panini	High	15 à 20 minutes
Filet de bar	Barbecue	High	8 minutes
Filet de sandre	Barbecue	High	10 minutes
Truite entière	Barbecue Grill/Panini	High High	18 minutes 10 minutes

LEGUMES	SELECTION	MODE OU TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON
Champignon (petit) (gros)	Barbecue Grill/Panini	High High	10 minutes 5 minutes
Tomate (demi)	Barbecue	High	8 minutes
Courgette (demi)	Barbecue Grill/Panini	High High	10 minutes 8 minutes
Aubergine (demi)	Grill/Panini	High	8 à 10 minutes
Poivron (demi)	Barbecue Grill/Panini	High High	15 minutes 6 minutes
Asperge blanchie	Barbecue	High	8 minutes
Artichaut	Grill/Panini	High	6 minutes

FRUITS	SELECTION	MODE OU TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON
Pomme (demi)	Barbecue	High	15 minutes
Banane (entière avec peau)	Grill/Panini	High	6 minutes
Ananas (tranche)	Grill/Panini	High	6 minutes

SANDWICHS ET DIVERS	SELECTION	MODE OU TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON
Panini	Grill/Panini	High	5 à 6 minutes

4. L'AVIS DES CHEFS :



- Pour conserver les qualités anti-adhésives des plaques de cuisson, éviter de laisser chauffer celles-ci trop longtemps à vide et ne pas les nettoyer avec une matière abrasive.
- Utiliser de préférence des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur pour retourner les aliments et éviter de les couper sur les plaques.
- Couper les aliments régulièrement afin d'avoir une cuisson homogène.
- Avec la pratique, vous vous habituerez au temps de cuisson et au réglage nécessaire pour cuire les aliments à votre goût.
- Préparer des marinades à base d'épices ou de condiments pour les viandes ou poissons, les grillades seront parfumées et plus moëlleuses.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser votre grill multifonction, profitez, sans vous brûler, de la chaleur des plaques pour enlever les excédents de graisses et résidus de nourriture à l'aide d'un chiffon humide. La chaleur des plaques facilitera l'opération.
- Si des poissons et crustacés ont été grillés sur les plaques, frotter celles-ci avec un chiffon imbibé de jus de citron, cela permettra d'éviter que l'odeur caractéristique reste pour la prochaine cuisson

5. QUESTIONS/REPONSES :

QUE FAIRE SI:	REPONSES
L' appareil fume lors de la première utilisation ?	Il est normal que l'appareil dégage de la fumée lors de sa première utilisation. Penser à le nettoyer avec un linge humide avant de le mettre en fonction.
Les aliments ne cuisent pas ?	Vérifier que la prise est bien branchée, que la sélection du mode de cuisson a été faite, que le temps de préchauffage est respecté.
Les grillades ne saisissent pas, la cuisson se fait difficilement ?	Vérifier la température choisie ou le mode de cuisson adapté à l'aliment et surtout respecter le préchauffage
Les aliments à cuire sont de différentes natures ?	Utiliser le grill en position barbecue et cuire chaque aliment sur une plaque différente, ainsi la saveur des aliments ne se mélange pas.
Il y a un problème pour installer les plaques sur le grill ?	La plaque avec l'inscription « lower » s'installe sur la partie inférieure et celle avec l'inscription « upper » s'installe sur la partie supérieure du grill simplement en les clipsant.
Un peu de jus de cuisson a coulé sur le corps de l'appareil ?	Essuyer après refroidissement de l'appareil avec un linge humide chaud et surtout ne pas le passer sous l'eau.
Il se dégage beaucoup de fumée lors de la cuisson ?	Eviter de trop ajouter de graisse lors d'une cuisson (ex: Crevette et huile d'olive) , la matière grasse facilite le dégagement de fumée. Utiliser un pinceau pour graisser les aliments secs.

6. NETTOYAGE ET RANGEMENT

Une fois la cuisson terminée, tourner le bouton sur « O » et débrancher l'appareil. Laisser refroidir l'appareil complètement (minimum 1/2 heure) avant de le nettoyer.

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser la raclette de nettoyage pour enlever les résidus d'aliments restés sur les plaques de cuisson.
- Jeter la graisse écoulée dans le(s) récupérateur(s).
- Retirer les plaques de l'appareil en enfonçant les boutons d'éjection. La raclette, le(s) récupérateur(s) et les plaques peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude savonneuse ou dans le lave-vaisselle (Bac supérieur uniquement).
- Ne pas utiliser d'objets métalliques tels que couteau et fourchette, ou d'éponges et de produits abrasifs qui pourraient endommager le revêtement.
- Pour nettoyer le corps de l'appareil, le couvercle et la poignée, utiliser un chiffon humide et un peu de détergent doux. Ne pas utiliser d'éponges ou de produits abrasifs.
- Un entretien régulier de l'appareil évite un encrassement trop important. Le grill multifonction reste facile à nettoyer et ses performances sont intactes.
- L'appareil peut être laissé sur le plan de travail de la cuisine lorsqu'il n'est pas utilisé.

7. CONSIGNES DE SECURITE

- Ne pas toucher l'appareil pendant l'utilisation. Utiliser des maniques ou des gants de protection.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un appareil chauffant. Ne pas l'utiliser sur des surfaces sensibles à la chaleur ou a proximité de matériaux inflammables.
- Ne jamais rien poser sur le grill lorsqu'il fonctionne.
- Laisser un espace suffisant entre le grill et les murs ou les éléments de mobilier. Ne pas placer le grill sous les éléments muraux de la cuisine.
- Ne pas laisser le cordon dépasser du bord du plan de travail, et ne pas le mettre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation et avant de le nettoyer. Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Pour débrancher, tirer sur la fiche et jamais sur le cordon.
- Se montrer particulièrement vigilant si l'appareil est utilisé à proximité d'enfants. Ranger l'appareil hors de portée des enfants. Ne pas laisser les enfants utiliser le grill.
- Le grill multifonction n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des traces apparentes de dommage.
- Cesser immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon est endommagé. Le cordon doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque pour l'utilisateur.
- Aucune réparation ne peut être effectuée par l'utilisateur.
- Toute utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart® peut provoquer incendie, électrocution et risque de blessure.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est conforme aux exigences de base des Directives 04/108/CEE (Compatibilité électromagnétique) et 06/95/CEE (sécurité des appareils électriques domestiques).
- Utiliser cet appareil exclusivement pour cuisiner, en suivant les instructions de ce manuel.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- A usage domestique uniquement.



Déchets des équipements électriques et électroniques en fin de vie.

Dans l'intérêt de tous et pour participer activement à l'effort collectif de protection de l'environnement :

- Ne jetez pas vos produits avec les déchets ménagers.
- Utilisez les systèmes de reprise et de collecte qui sont mis à votre disposition.

Certains matériaux pourront ainsi être recyclés ou valorisés.

1. INTRODUCTION

You have just purchased a Cuisinart® multi-function Griddle and Grill. Constant research into innovation and care taken in developing this product guarantee you a high quality appliance. Easy to use and maintain, this unit will let you create all kinds of simple and original preparations.

The multi-function Griddle and Grill offers you three cooking options: contact grill, panini press and open grill. With it, you'll be able to grill food as varied as meats, fish, vegetables, fruits and toasted sandwiches.

With this appliance, you'll be able to grill quickly without oil or grease while collecting the cooking juices in the cups provided.

2. PRODUCT FEATURES



1. Sturdy brushed-stainless-steel housing with adjustable hinges
2. Cool touch handle
3. Non-stick, dishwasher-safe grill plates
4. 3-setting temperature control: Low, med, high.
5. Dishwasher-safe drip cups
6. Special grill scraper for easier cleaning
7. System for locking and unlocking the plates
8. Opens fully to 180°

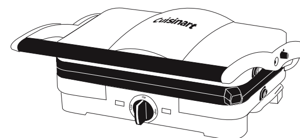
3. USE

A . Choice of grill position

The multi-function Griddle and Grill can be used in three different ways:

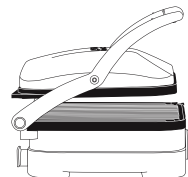
Closed : grill/panini press option

- This position is also the recommended for preheating the appliance.



- Once the appliance has preheated, place the food on the lower plate.

Note: Thanks to the unique hinge, the distance between the two heating plates adjusts automatically according to the thickness of the selected food.



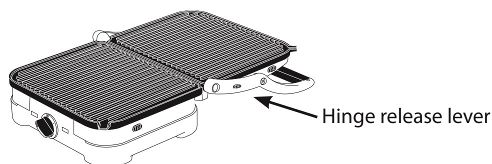
Open to 90°

- This position allows you to add or remove food from the grill when the appliance is used in the grill/panini position.



Open to 180° : open grill

- In this position, the handle rests on the work surface to create a large cooking surface.
- To use the appliance in this position, open the cooking surface to 180° by pulling on the lever located to the right of the handle.

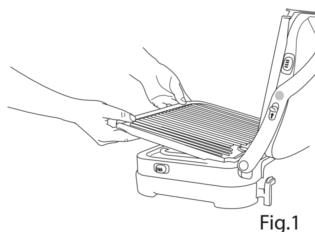


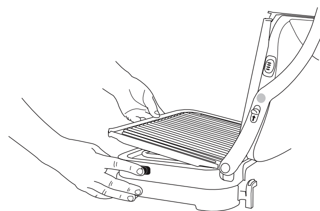
Note: We recommend you carry out this operation when you grill is switched off.

B. Inserting and removing the cooking plates

Before using the Cuisinart® multi-function Griddle and Grill, wipe the body of the appliance, the cover and the controls with a damp cloth. Wash the cooking plates, the drip cups and the scraping tool in hot soapy water or in the dishwasher. Refer to Cleaning and Maintenance for more information.

Inserting the cooking plates:
To put the cooking plates in place, insert the plates into the little notches intended for this purpose (Fig. 1). To remove the plates press the little release button on the side of the appliance (Fig. 2).


Fig.1

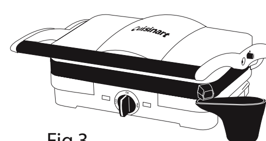

Fig.2

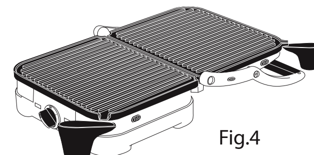
CAUTION: Insert one plate at a time. The plates are designed to fit into either the lower housing (embossed with 'LOWER'), or the upper housing (embossed with 'UPPER').

Note: Always allow the appliance to cool for at least 30 minutes before removing the plates.

C . Placing the drip cups

When using the grill in the closed position, only one drip cup is required. Place it directly under the drip spout during cooking (fig. 3). When using the grill in the open grill position, use both drip cups, placing them on either side of the appliance under the drip spouts (fig. 4). Plug the appliance in, and the grill is ready to use.


Fig.3


Fig.4

Note: After cooking, the grease or drippings should be disposed of with respect for the environment. The drip cups may be washed in the dishwasher.

D. Using the grill

When you have selected the cooking method on your appliance and put the drip cups in position, plug in your grill. You are now ready to begin grilling.

Setting	Temperature
Low	140°C
Med.	195°C
High	223°C

- A red indicator light lets you know that the appliance is on.
- When the unit reaches the selected temperature, a green indicator light will let you know that the appliance is ready for cooking. During use, the thermostat regulates the temperature and the light will turn on and off. This is normal.

Note: When you use your grill for the first time, it may have a slight odour and may smoke a bit. This is normal and common to appliances with non-stick surfaces.

Grill/panini position (closed)

- The grill/panini position reduces the time required to cook foods.
- The multi-function Griddle and Grill has a unique handle that lets you adjust the cover to the thickness of the food items and to cook food evenly. Just let the cover rest on top of the food items ensuring that it touches these consistently.
- When you use the grill/panini position, it is important that the thickness of the food items is consistent so that the cover can close evenly on the food.
- You can press down on your food by pressing lightly on the handle, in this way you can speed the cooking process.

Open grill position (open to 180°)

- The open grill position gives you a larger cooking surface. It will let you prepare foods like fish, meat, vegetables or fruit of different thickness and cook the food to your liking.
- When you use the open grill position, the food items will need to be turned so that they cook evenly.
- Grilling food on the multi-function Griddle and Grill is one of the healthiest ways to cook. The ribs on the cooking plate combined with the drip cups located at the corner of the plates allow the grease to drain and thus reduce the amount of grease in your food.

E. Cooking modes and temperature chart

The cooking times are provided for reference only; they may vary depending on the quantities used as well as the size or thickness of the food items selected!

MEATS	SELECTION	METHOD OR TEMPERATURE	COOKING TIME
Ribs (1kg)	Grill/Panini	High	15 minutes
Tournedos	Grill/Panini Barbecue	High High	5 minutes 10 minutes
Rump steak - Undercut	Grill/Panini Barbecue	High High	5 minutes 10 minutes
Rib steak - Faux filet	Grill/Panini Barbecue	High High	4 minutes 10 minutes
Steak mince	Grill/Panini Barbecue	High High	3 minutes 8 minutes
Beef brochette	Grill/Panini Barbecue	High High	6 minutes 18 minutes
Veal chop	Grill/Panini	High	6 minutes
Veal escalope	Barbecue	High	8 minutes
Veal brochette	Barbecue	High	18 minutes
Brochette of offal	Barbecue	High	18 minutes
Veal kidney	Grill/Panini Barbecue	High High	10 minutes (whole) 15 minutes (sliced)
Pork chop	Grill/Panini	High	6 to 7 minutes
Pork mignon	Grill/Panini	High	10 minutes (whole)
Sausage	Barbecue	High	18 to 20 minutes
Whole black pudding	Barbecue	High	20 minutes
Andouillette	Grill/Panini Barbecue	High High	15 minutes 20 minutes
Pork brochette	Barbecue	High	20 to 22 minutes
Lamb chop	Barbecue	High	6 to 8 minutes
Lamb leg slice	Barbecue Grill/Panini	High High	15 minutes 5 minutes
Merguez	Barbecue	High	10 minutes
Lamb brochette	Grill/Panini	High	5 minutes
Duck filet	Grill/Panini	High	10 minutes
Saddle of hare	Grill/Panini	High	18 minutes

Poultry breast	Grill/Panini	High	5 minutes
Chicken thighs	Grill/Panini	High	15 minutes
Chicken brochette	Grill/Panini	High	4 minutes
Bacon rashers	Barbecue	High°	2 minutes

FISH	SELECTION	METHOD OR TEMPERATURE	COOKING TIME
Filet of sole	Barbecue	High	5 to 6 minutes
Filet of turbot	Barbecue	High	10 minutes
Whole sardine	Barbecue	High	6 minutes
Thickly cut salmon steak	Barbecue	High	12 minutes
Small shrimps	Barbecue	High	5 minutes
Tuna steak	Barbecue Grill/Panini	High High	10 minutes 5 minutes
Whole mullet	Barbecue	High	12 minutes
Filet of St-Pierre	Barbecue	High	6 minutes
Filet of monkfish	Barbecue Grill/Panini	High High	7 minutes 5 minutes
Scallops	Barbecue Grill/Panini	High High	4 minutes 2 minutes
White calamari	Barbecue	High	6 minutes
Large prawns	Barbecue	High	6 minutes
Whole fish	Grill/Panini	High	15 to 20 minutes
Sea bass filet	Barbecue	High	8 minutes
Pikeperch filet	Barbecue	High	10 minutes
Whole trout	Barbecue Grill/Panini	High High	18 minutes 10 minutes

VEGETABLES	SELECTION	METHOD OR TEMPERATURE	COOKING TIME
Mushroom (small) (large)	Barbecue Grill/Panini	High High	10 minutes 5 minutes
Tomato (half)	Barbecue	High	8 minutes
Courgette (half)	Barbecue Grill/Panini	High High	10 minutes 8 minutes
Aubergine (demi)	Grill/Panini	High	8 to 10 minutes
Pepper (half)	Barbecue Grill/Panini	High High	15 minutes 6 minutes
Blanched asparagus	Barbecue	High	8 minutes
Artichoke	Grill/Panini	High	6 minutes

FRUITS	SELECTION	METHOD OR TEMPERATURE	COOKING TIME
Apple (half)	Barbecue	High	15 minutes
Banane (whole with skin)	Grill/Panini	High	6 minutes
Pineapple (slice)	Grill/Panini	High	6 minutes

SANDWICHES AN MISCELLANEOUS	SELECTION	METHOD OR TEMPERATURE	COOKING TIME
Panini	Grill/Panini	High	5 to 6 minutes

4. ADVICE FROM THE CHEFS :



- To preserve the non-stick quality of the cooking plates, never allow them to heat up too long with no food on them and never wash them with abrasive cleansers or pads.
- Use wooden or heat-proof plastic utensils to turn food items and avoid cutting food while it is on the plates.
- Cut the food items to the same thickness for even cooking.
- With practice, you'll become accustomed to cooking times and to the setting necessary for cooking food to your liking.
- Prepare marinades based on spices or condiments for meat or fish, your preparations will be flavourful and more tender.
- When you are finished using your multi-function Griddle and Grill, use the heat of the plates to remove excess grease and food residue with a damp cloth, taking care not to burn yourself. The heat of the plates will make the cleaning easier.
- If you use the grill to cook seafood, wipe the plates with lemon juice to prevent the seafood flavour from being transferred to the next preparation.

5. QUESTIONS/ANSWERS :

WHAT DO I DO IF:	ANSWERS
The appliance releases smoke during its first use?	It is normal for your appliance to release some smoke when it is first used; try cleaning it with a damp cloth before turning it on.
The food does not cook?	Make sure the plug is properly plugged into the outlet, that you selected a cooking method, and that the appliance has preheated properly.
The grilled food doesn't sear, cooking is difficult?	Check the temperature selected or the cooking method for the food and make sure the appliance is properly preheated.
Different kinds of food must be cook?	Use the grill in the barbecue or in the combined option position and cook each kind of food on a different plate, this way the food flavours won't mix.
There is trouble to insert the plates into the appliance?	The plates with "lower" inscribed in them are inserted into the lower part and those with "upper" inscribed on them are inserted into the upper part by simply clipping them in place.
Some cooking juice ran onto the appliance housing?	After letting the appliance cool, wipe with a hot, damp cloth but do not run water over it.
It releases a lot of smoke during cooking?	Avoid using too much fat when cooking (e.g.: shrimp in olive oil), the fat facilitates release of smoke. Brush a little fat/oil over your dry food.

6. CLEANING AND STORAGE

When you have finished cooking, turn the button to the off position and unplug the appliance. Allow the appliance to cool completely (at least 30 minutes) before cleaning.

- The exposed surfaces may get hot when the unit is on. Use the scraping/cleaning tool to remove any food residue remaining on the cooking plates.
- Dispose of grease from the drip cup(s).
- Remove the plates from the appliance by pressing the release buttons. The scraping/cleaning tool, the drip cups and the plates can be cleaned either in hot soapy water or in the dishwasher (in the upper rack only).
- Do not use metal utensils like knives or forks, or abrasive pads and cleaning products that could damage the coating.
- To clean the body of the appliance, the cover and the handle, use a damp cloth and a little soft detergent. Do not use abrasive pads or cleaning products.
- Cleaning your appliance regularly will prevent excess build-up of foods. The multi-function Griddle and Grill will remain easy to clean and it will continue to perform optimally.
- The appliance may be left on the kitchen work surface when not in use.

7. SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not touch the appliance while in use. Use oven or protective gloves.
- Do not place the appliance on or near a hot appliance. Do not use on heat sensitive surfaces or near inflammable materials.
- Do not put anything on the grill when it is on.
- Leave enough space between the grill and the walls or furniture. Do not place the grill below wall-mounted kitchen elements.
- Do not let cord hang over the edge of the work surface and do not let it touch hot surfaces.
- Do not immerse in water or any other liquid.
- Always unplug the appliance after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when plugged in. Pull on the plug to unplug, never on the cord.
- This product is not designed to be used by people (including children) with reduced physical, mental, or sensory capacity, nor by those with no prevoius knowledge, or experience in using it unless under the supervision of somebody responsible for their security, or with previous instruction in it's use. Adults are advised to ensure that children do not play with this product.
- The multi-function griddle is not intended for use with an external timer or with a separate remote control.
- Do not use the appliance if it has fallen or if it appears damaged.
- Stop using the machine immediately if the cord is damaged. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not try to repair the appliance yourself.
- Using any accessories not recommended or sold by Cuisinart® may cause a fire, electrocution and risk of injury.
- This appliance meets the essential requirements of Directives 89/336/EEC (electromagnetic compatibility) and 73/23/EEC (safety of domestic electrical equipment).
- Use this appliance for cooking only and follow the instructions in this manual.
- Do not use outdoors.
- For household use only.



Discarding electrical and electronic equipment at the end of life

In everyone's interest and to actively participate in the collective effort to protect the environment:

- Do not discard your products with household waste.
- Use the return and collection systems available in your area. Some material can be recycled or recovered.

1. EINLEITUNG

Sie haben gerade einen Multifunktionsgrill von Cuisinart® gekauft. Die kontinuierlichen Forschungsarbeiten im innovativen Bereich und die sorgfältige Verarbeitung dieses Produkts gewährleisten Ihnen ein Gerät von hoher Qualität, leicht zu verwenden und zu pflegen. Dieses Gerät ist ein Qualitätswerkzeug, mit dem Sie alle Arten von Zubereitungen schnell und ganz einfach realisieren können.

Der Multifunktionsgrill bietet Ihnen drei verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten: Grillen, Panini und Barbecue. So können Sie so unterschiedliche Nahrungsmittel wie Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und warme Sandwichs zubereiten.

Mit diesem Gerät können Sie schnell und ohne Zusatz von Fett grillen, wobei die Garfeuchtigkeit in den beiliegenden Schalen aufgefangen wird.

2. EIGENSCHAFTEN DES PRODUKTS



1. Robustes Gehäuse aus gebürstetem Edelstahl mit einstellbaren Scharnieren
2. Wärmeisolierter Griff
3. Spülmaschinenfeste Anti-Haft-Grillplatten
4. Auf 3 Stufen einstellbarer Thermostat: Niedrig, Mittel, Hoch.
5. Spülmaschinenfeste Auffangschalen für die Garfeuchtigkeit
6. Besonderer Grillspatel zur einfachen Reinigung
7. Ver-/ Entriegelungssystem für die Platten
8. Öffnungssystem bis 180°

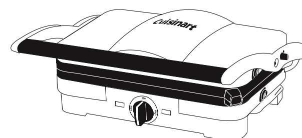
3. GEBRAUCH

A. Wahl der Grillposition

Der Multifunktionsgrill kann auf 3 Arten verwendet werden:

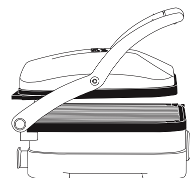
Geschlossen: Funktion Grill/Panini

- Diese Position wird auch zum Vorheizen des Geräts empfohlen.



- Nach dem Vorheizen das Grillgut auf die untere Platte legen.

Anm.: Dank des besonderen Scharniers wird der Abstand zwischen den beiden Heizplatten automatisch an die Dicke des Grillguts angepasst.



Öffnung auf 90°

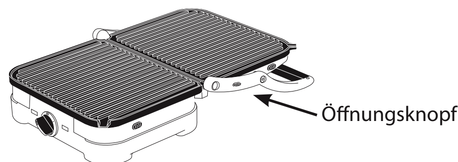
- Mit dieser Funktion können Nahrungsmittel in den Grill gegeben oder entnommen werden, während das Gerät mit der Funktion Grill/Panini betrieben wird.



Öffnung auf 180°: Funktion Barbecue

In diesem Betriebsmodus ruht der Griff auf der Arbeitsfläche, um eine große Garoberfläche zu bieten.

- Um diese Funktion zu verwenden öffnen Sie die Garfläche auf 180°, indem Sie an dem Knopf ziehen, der sich rechts am Griff befindet.

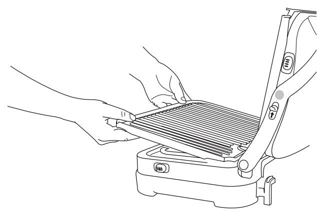


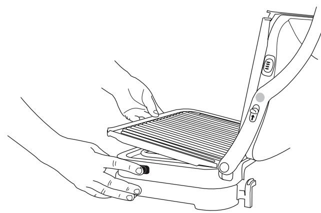
Anm.: Wir empfehlen Ihnen, diesen Vorgang bei ausgeschaltetem Grill durchzuführen

B. Die Platten einsetzen & entfernen

Vor dem ersten Gebrauch des Multifunktionsgrills von Cuisinart das Gehäuse, den Deckel und den Einstellknopf des Geräts mit einem feuchten Tuch abwischen. Grillplatten, Auffangschalen für die Garfeuchtigkeit und Spatel können in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt Reinigung und Pflege.

Inserting the cooking plates:
Zum Einsetzen die Platte in die kleinen Kerben am Boden der Oberfläche stecken (Abb.1).
Zum Entfernen der Platten den Knopf betätigen, der sich an der Seite des Geräts befindet (Abb. 2).


Abb.1


Abb.2

ACHTUNG: Immer nur eine Platte einsetzen. Die Platten sind markiert mit «lower» für den unteren Teil bzw. «upper» für den oberen Teil.

Anm.: Lassen Sie das Gerät vor dem Entfernen der Platten immer mindestens 30 Minuten abkühlen.

C. Die Auffangschalen für die Garfeuchtigkeit platzieren

Bei Verwendung des Grills in geschlossener Position wird nur eine Auffangschale benötigt. Stellen Sie sie während des Garens direkt unter den Ablaufkanal (Abb. 3). Bei offenem Grill (Funktion Barbecue) werden beide Auffangschalen verwendet und auf beiden Seiten des Geräts unter die Ablaufkanäle gestellt (Abb. 4). Das Stromkabel an den Netzstrom anschließen. Der Grill ist nun betriebsbereit.

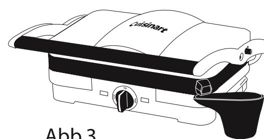
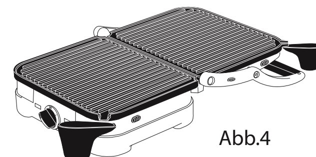


Abb.3


Abb.4

Note: After cooking, the grease or drippings should be disposed of with respect for the environment. The drip cups may be washed in the dishwasher.

D. Verwendung des Grills

Sobald Sie den Garmodus Ihres Geräts eingestellt und die Auffangschalen für die Garfeuchtigkeit platziert haben, können Sie Ihren Grill an de Netzstrom anschließen. Nun können Sie mit dem Grillen beginnen.

- Stellen Sie den Wahlschalter auf die gewünschte Gartemperatur;

Einstellung	Temperatur
Low (Niedrig)	140°C
Med. (Mittel)	195°C
High (Hoch)	223°C

- Ein rotes Lämpchen leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät eingeschaltet ist.
- Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht, leuchtet ein grünes Lämpchen auf und zeigt Ihnen damit an, dass Sie mit dem Garen beginnen können. Die Temperatur wird von einem Thermostaten reguliert und das Lämpchen wird aus- und wieder angehen. Dies ist völlig normal.

Anm. : Bei der ersten Verwendung Ihres Grills kann ein leichter Geruch oder etwas Rauch entstehen. Dieses Phänomen ist normal für Geräte mit Anti-Haftbeschichteten Oberflächen.

Funktion Grill/Panini (geschlossen)

- Durch die Funktion Grill/Panini kann die Garzeit der Nahrungsmittel verkürzt werden.
- Der Multifunktinsgrill verfügt über einen einzigartigen Griff, mit dem der Deckel an die Dicke des Grillguts angepasst werden kann, so dass es gleichförmig gart. Es reicht aus, den Deckel auf der Oberkante des Grillguts ruhen zu lassen und dabei darauf zu achten, dass es gleichmäßig bedeckt ist.
- Bei der Verwendung der Funktion Grill/Panini ist es wichtig, dass die Dicke der Nahrungsmittel mehr oder weniger gleich ist, so dass sie gleichmäßig mit dem Deckel bedeckt werden können.
- Durch einen leichten Druck auf den Griff drücken Sie das Gargut zusammen und können damit den Garvorgang beschleunigen.

Funktion Barbecue (Öffnung auf 180°)

- Die Funktion Barbecue bietet Ihnen eine größere Garfläche und wird es Ihnen ermöglichen, unterschiedliches Gargut wie Fisch, Fleisch, Gemüse oder Obst von unterschiedlicher Dicke ganz nach Ihrem Geschmack zu grillen.
- Bei der Verwendung der Funktion Barbecue muss das Grillgut gewendet werden, damit es gleichmäßig gart.
- Das Grillen von Nahrungsmitteln auf dem Multifunktionsgrill ist eine der gesündesten Garmethoden. Durch die geriffelten Grillplatten zusammen mit den Auffangbehältern für die Garflüssigkeit, die sich an den Ecken der Platten befinden, kann die Garflüssigkeit abfließen, so dass der Fettgehalt Ihres Grillguts verringert wird.

E. Tabelle der Einstellungen für Garmodus und Garzeit

Die Angaben zu den Garzeiten sind Richtwerte und hängen von der Menge des Grillguts, seiner Höhe und seiner Größe ab!

FLEISCH	SELECTION	MODUS ODER TEMPERATUR	GARZEIT
Rippenstück (1kg)	Grill/Panini	High	15 Minuten
Tournedos	Grill/Panini Barbecue	High High	5 Minuten 10 Minuten
Rumsteak - Flanke	Grill/Panini Barbecue	High High	5 Minuten 10 Minuten
Entrecôte - Lende	Grill/Panini Barbecue	High High	4 Minuten 10 Minuten
Hacksteak	Grill/Panini Barbecue	High High	3 Minuten 8 Minuten
Rinderspieß	Grill/Panini Barbecue	High High	6 Minuten 18 Minuten
Kalbskotelett	Grill/Panini	High	6 Minuten
Kalbsschnitzel	Barbecue	High	8 Minuten
Kalbsspieß	Barbecue	High	18 Minuten
Spieß von Innereien	Barbecue	High	18 Minuten
Kalbsniere	Grill/Panini Barbecue	High High	10 Minuten (ganz) 15 Minuten (geschnitten)
Schweinskotelett	Grill/Panini	High	6 bis 7 Minuten
Schwein, Filetspitze	Grill/Panini	High	10 Minuten (ganz)
Wurst	Barbecue	High	18 bis 20 Minuten
Blutwurst (ganz)	Barbecue	High	20 Minuten
Andouillette	Grill/Panini Barbecue	High High	15 Minuten 20 Minuten
Schweinspieß	Barbecue	High	20 bis 22 Minuten
Lammkotelett	Barbecue	High	6 bis 8 Minuten
Lammkeule, Scheibe	Barbecue Grill/Panini	High High	15 Minuten 5 Minuten
Merguez	Barbecue	High	10 Minuten
Lammspieß	Grill/Panini	High	5 Minuten
Entenfilet	Grill/Panini	High	10 Minuten
Kaninchenrücken	Grill/Panini	High	18 Minuten

Geflügfilet	Grill/Panini	High	5 Minuten
Hähnchenkeule	Grill/Panini	High	15 Minuten
Hühnerspieß	Grill/Panini	High	4 Minuten
Froschschenkel	Barbecue	High°	2 Minuten

FISCH	SELECTION	MODUS ODER TEMPERATUR	GARZEIT
Seezunge, Filet	Barbecue	High	5 bis 6 Minuten
Steinbutt, Filet	Barbecue	High	10 Minuten
Sardine, ganz	Barbecue	High	6 Minuten
Lachs, dickes Filet	Barbecue	High	12 Minuten
Krabben, klein	Barbecue	High	5 Minuten
Thunfisch, Scheibe	Barbecue Grill/Panini	High High	10 Minuten 5 Minuten
Meerbarbe, ganz	Barbecue	High	12 Minuten
Peterfisch, Filet	Barbecue	High	6 Minuten
Seeteufel, Filet	Barbecue Grill/Panini	High High	7 Minuten 5 Minuten
Jakobsmuschel	Barbecue Grill/Panini	High High	4 Minuten 2 Minuten
Kalmar, weiß	Barbecue	High	6 Minuten
Gambas, dick	Barbecue	High	6 Minuten
Fisch, ganz	Grill/Panini	High	15 bis 20 Minuten
Seebarsch, Filet	Barbecue	High	8 Minuten
Zander, Filet	Barbecue	High	10 Minuten
Forelle, ganz	Barbecue Grill/Panini	High High	18 Minuten 10 Minuten

GEMÜSE	SELECTION	MODUS ODER TEMPERATUR	GARZEIT
Pilz (klein) (groß)	Barbecue Grill/Panini	High High	10 Minuten 5 Minuten
Tomate (halbiert)	Barbecue	High	8 Minuten
Zucchini (halbiert)	Barbecue Grill/Panini	High High	10 Minuten 8 Minuten
Aubergine (halbiert)	Grill/Panini	High	8 bis 10 Minuten
Paprika (halbiert)	Barbecue Grill/Panini	High High	15 Minuten 6 Minuten
Spargel, blanchiert	Barbecue	High	8 Minuten
Artischocke	Grill/Panini	High	6 Minuten

OBST	SELECTION	MODUS ODER TEMPERATUR	GARZEIT
Apfel (halbiert)	Barbecue	High	15 Minuten
Banane (ganz mit Schale)	Grill/Panini	High	6 Minuten
Ananas (Scheibe)	Grill/Panini	High	6 Minuten

SANDWICHES UND ANDERES	SELECTION	MODUS ODER TEMPERATUR	GARZEIT
Panini	Grill/Panini	High	5 bis 6 Minuten

4. RATSCHLÄGE DER CHEFS:



- Vermeiden Sie es, die Grillplatten zu lange Zeit ohne Gargut zu heizen und reinigen Sie sie nicht mit Scheuermitteln, um die Qualitäten der Anti-Haftbeschichtung zu erhalten.
- Benutzen Sie vorzugsweise Utensilien aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zum Wenden des Grillguts.
- Schneiden Sie das Grillgut in gleich große Stücke, damit sie gleichmäßig gegrillt werden.
- Mit etwas Erfahrung werden Sie bald wissen, welche Garzeit und Einstellung Ihrem Geschmack entspricht.
- Durch Marinaden mit Gewürzen oder Kräutern für Fleisch oder Fisch erhält das Grillgut ein besonderes Aroma und wird zarter.
- Nach Beendigung des Grillvorgangs können Sie die Resthitze der Platten nutzen, um mit einem feuchten Tuch Reste von Fett und Grillgut zu entfernen; achten Sie dabei darauf, sich nicht zu verbrennen. Die Hitze der Platten erleichtert die Reinigung.
- Reiben Sie die Grillplatten nach dem Zubereiten von Fisch oder Schalentieren mit einem in Zitronensaft getränkten Tuch ab, so dass der typische Geruch nicht bis zum nächsten Grillvorgang haften bleibt

5. FRAGEN/ANTWORTEN:

WAS TUN WENN:	ANTWORTEN:
Mein Gerät während des ersten Gebrauchs Rauch entwickelt?	Es ist normal, dass Ihr Gerät während des ersten Gebrauchs Rauch entwickelt, denken Sie daran, es mit einem feuchten Tuch zu reinigen, bevor es in Betrieb genommen wird.
Mein Gargut nicht gar wird?	Überprüfen Sie, dass der Netzstecker korrekt an den Strom angeschlossen ist, dass der Zubereitungsmodus gewählt wurde, dass die Vorheizzeit eingehalten wurde.
Das Grillgut nicht bräunt, es schwer gar wird?	Überprüfen Sie, ob die gewählte Temperatur und der Zubereitungsmodus dem Gargut entsprechen und halten Sie vor allem die Vorheizzeit ein.
Unterschiedliche Arten von Grillgut zubereitet werden sollen?	Verwenden Sie den Grill in der Position Barbecue und garen Sie jedes Nahrungsmittel auf einer anderen Platte, so dass sich der Geschmack des Grillguts nicht mischt.
Es ein Problem mit dem Befestigen der Platten am Grill gibt?	Wischen Sie nach dem Abkühlen das Gerät mit einem feuchten, heißen Tuch ab und spülen Sie es vor allen Dingen nicht unter fließendem Wasser ab.
Mir etwas Garflüssigkeit auf den Rumpf des Geräts getropft ist?	Verwenden Sie den Grill in der Position Barbecue und garen Sie jedes Nahrungsmittel auf einer anderen Platte, so dass sich der Geschmack des Grillguts nicht mischt.

Sich viel Rauch entwickelt, wenn ich ein Gargut zubereite?	Vermeiden Sie es, während eines Garvorgangs zu viel Fett hinzuzugeben (z.B.: Krabbe und Olivenöl), denn Fett fördert die Entwicklung von Rauch. Benutzen Sie einen Pinsel zum Befetten von trockenem Gargut.

6. REINIGEN UND VERSTAUEN

- Die zugänglichen Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden. Nach dem Gebrauch den Knopf auf « O » drehen und den Netzstecker ziehen. Das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen(mindestens 1/2 Stunde).
- Den Reinigungsspatel verwenden, um Reste von Grillgut zu entfernen, die an den Grillplatten haften.
- Das abgelaufene Fett in den Auffangschalen entsorgen.
- Die Auswurfknöpfe betätigen, um die Platten aus dem Gerät zu entfernen. Spatel, Auffangschalen und Platten können in heißer Seifenlauge oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Keine Gegenstände aus Metall wie Messer oder Gabeln und keine scheuernden Schwämme oder Reiniger benutzen, da sie die Beschichtung beschädigen könnten.
- Zum Reinigen des Gehäuses, Deckels und Griffs ein feuchtes Tuch und etwas mildes Reinigungsmittel verwenden. Keine scheuernden Schwämme oder Reinigungsmittel verwenden.
- Regelmäßiges reinigen des Geräts verhindert zu starkes Verkrusten. Der Multifunktionsgrill bleibt leicht zu reinigen und behält seine volle Funktionstüchtigkeit.
- Das Gerät kann auf der Arbeitsfläche der Küche stehen bleiben, wenn es nicht benutzt wird.

7. HINWEISE ZUR SICHERHEIT

- Das Gerät während des Betriebs nicht berühren. Topflappen oder Schutzhandschuhe verwenden.
- Das Gerät nicht auf oder in die Nähe von Geräten stellen, die sich aufheizen. Nicht auf hitzeempfindlichen Oberflächen oder in der Nähe von entzündlichem Material verwenden.
- Stellen Sie niemals Gegenstände auf den Grill, während er in Betrieb ist.
- Lassen Sie ausreichend Abstand zwischen dem Grill und Wänden oder Möbeln. Den Grill nicht unter Hängeschränke in der Küche stellen.
- Das Kabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängen lassen und nicht in Berührung mit heißen Oberflächen bringen.
- Nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Nach dem Gebrauch und vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn es an den Netzstrom angeschlossen ist. Zum Ziehen des Netzsteckers am Stecker ziehen, nie am Kabel.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird. Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. Lassen Sie Kinder den Grill nicht benutzen.
- Der Multifunktionsgrill ist nicht geeignet, um über eine externe Zeitschaltuhr oder ein getrenntes Fernbedienugssystem eingeschaltet zu werden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist oder offensichtliche Spuren einer Beschädigung aufweist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, stellen Sie die Verwendung des Gerätes unmittelbar ein. Das Kabel muß vom Hersteller oder einem vom Hersteller anerkannten Reparaturservice ersetzt werden, um jede Gefahr für den Benutzer zu vermeiden.
- Der Benutzer darf keine Reparaturen selbst durchführen.
- Der Gebrauch von Zubehörteilen, die nicht von Cuisinart® empfohlen oder verkauft werden, können zu Bränden, Stromschlag und Verletzungsgefahr führen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensoriellen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen ohne jede Erfahrungs- oder Kenntnisgrundlage konzipiert, es sei denn, sie würden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder vorher über die Verwendung des Geräts instruiert. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät entspricht den grundlegenden Anforderungen der Richtlinien 04/108/EWG (elektromagnetische Kompatibilität) und 06/95/EWG (Sicherheit von Haushaltsgeräten).
- Dieses Gerät ausschließlich in der Küche und unter Beachtung der vorliegenden Handleitung verwenden.
- Nicht im Freien verwenden.
- Nur für den Hausgebrauch bestimmt.



Abfälle von elektrischen und elektronischen Geräten am Ende des Lebenszyklus.

Im Interesse der Allgemeinheit und zur aktiven Teilnahme an den gemeinsamen Anstrengungen zum Umweltschutz:

- Nie Ihr Gerät in den Hausmüll geben.
- Nutzen Sie die Systeme zur Rücknahme und Sammlung, die Ihnen zur Verfügung stehen.

Gewisse Werkstoffe können wiederverwertet oder aufbereitet werden.

1. INLEIDING

U hebt zopas een Cuisinart® multifunctionele grill aangekocht. Het constant zoeken naar innovatie en de zorg die werd besteed aan de uitwerking van dit product waarborgen u een hoogwaardig apparaat. Dit gemakkelijk te gebruiken en te onderhouden apparaat stelt u in staat om allerlei eenvoudige en originele gerechten te bereiden.

De multifunctionele grill biedt u drie verschillende bereidingswijzen: grillen, panini en barbecue. Deze stelt u in staat de meest uiteenlopende voedingsmiddelen te grillen zoals vlees, vis, groenten, fruit en warme sandwiches.

Dit apparaat maakt het mogelijk snel te grillen zonder toevoeging van vetstof en tegelijk het bakvocht in de meegeleverde bakken op te vangen.

2. ONDERDELEN



1. Stevig lichaam in geborsteld aluminium met verstelbare scharnieren
2. Thermisch isolerende aandrukhandgreep
3. Vaatwasbestendige antiaanbakgrillplaten
4. Thermostaat met 3 regelstanden : Low, med, high.
5. Vaatwasbestendige opvangbakken voor bakvocht
6. Speciale grillspatel voor een gemakkelijk onderhoud
7. Vergrendel/ontgrendelsysteem van de grillplaten
8. Openingssysteem tot hoek van 180°

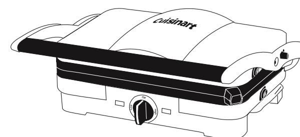
3. GEBRUIK

A. Keuze van de grillpositie

De multifunctionele grill kan op 3 wijzen worden gebruikt :

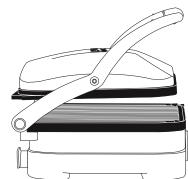
Gesloten : Grill/panini-functie

- Het gaat ook om de aanbevolen stand voor de opwarming van het apparaat.



- Na voorverwarming de voedingswaren op de onderste plaat schikken.

N.B. Dank zij een speciale scharnier wordt de afstand tussen de twee bakplaten automatisch geregeld ten opzichte van de dikte van het gekozen voedingsmiddel.



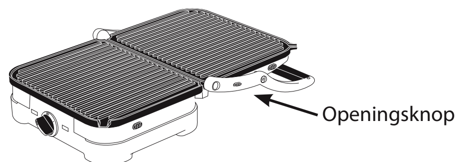
Open onder hoek van 90°

- Deze stand dient om voedingsmiddelen toe te voegen op of weg te nemen van de grill als het apparaat wordt gebruikt in grill/panini-functie.



Open onder hoek van 180° : barbecuefunctie

- In deze gebruiksmodus steunt de handgreep op het werkvlak om een groot bakoppervlak te vormen.
- Om deze functie te gebruiken opent u het kookvlak onder hoek van 180° door aan de knop gesitueerd aan de rechterkant van de handgreep te trekken.

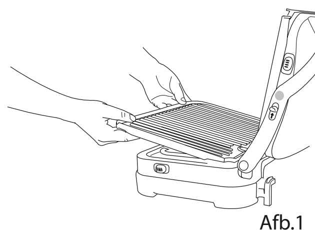


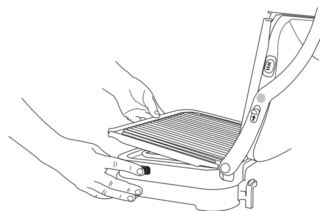
N.B. We raden u aan deze handelingen uit te voeren als uw grill uitgeschakeld is.

B. De platen installeren & wegnemen

Voor het eerste gebruik van de multifunctionele Cuisinart® grill het lichaam, het deksel en de regelknop van het apparaat reinigen met een vochtige doek. De bakplaten, de bakvochtopvangers en de spatel afwassen in warm zeepwater of in de vaatwasmachine. De rubriek «Reiniging en onderhoud» raadplegen voor verdere informatie.

Installatie van de platen :
Om de platen aan te brengen de plaat in de kleine inkepingen op de bodem van het oppervlak insteken (Afb.1).
Om de platen te verwijderen op het kleine knopje aan de zijkant van het apparaat drukken (Afb. 2).


Afb.1

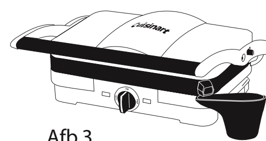

Afb.2

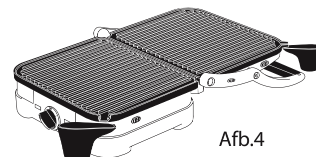
OPGELET: De platen stuk voor stuk installeren. De platen zijn ofwel voorzien voor het ondergedeelte, ”LOWER”, ofwel voor het bovengedeelte ”UPPER”.

N.B. Laat het apparaat steeds afkoelen gedurende minstens 30 minuten vooraleer de platen weg te nemen.

C. De opvangbakken voor bakvocht aanbrengen

Tijdens het gebruik van de gesloten grill is één enkele opvangbak noodzakelijk. Deze rechtstreeks onder de afvloeigoot plaatsen tijdens het bakken (afb3). Als de grill open is (barbecuefunctie) de twee bakvochtopvangbakken gebruiken, deze aan weerszijden van het apparaat onder de goten plaatsen (afb4). Het voedingssnoer aansluiten. De grill is klaar voor gebruik.


Afb.3


Afb.4

N.B. Na het bakken moeten het bakvet of het opgevangen bakvocht worden verwijderd met inachtname van de milieuregels. De opvangbakken voor bakvocht kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen.

D. Gebruik van de grill

Als u de bakwijze van uw apparaat hebt gekozen en de bakvochtopvangbakken hebt aangebracht, sluit uw grill dan aan. U bent nu klaar om uw grillbereidingen aan te vangen.
- Zet de keuzeschakelaar op de gekozen baktemperatuur ;

Regeling	**Temperatuur**
Low (Laag)	140°C
Med. (Middelhoog)	195°C
High (Hoog)	223°C

- Een rood lampje gaat aan en geeft aan dat het apparaat is aangesloten.
- Als het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt, gaat een groen lampje aan om aan te geven dat u kunt beginnen bakken. Naargelang de thermostaat de temperatuur regelt zal het lichtje uitgaan en weer aangaan. Dit is heel normaal.

N.B. Als u uw grill voor het eerst gebruikt, kan het apparaat een lichte geur en een beetje rook vrijgeven. Dit verschijnsel is normaal en heel gebruikelijk voor apparaten voorzien van antiaanbakoppervlakken.

Grill/paninifunctie (gesloten)

- De grill/paninifunctie maakt het mogelijk van de baktijd van de voedingswaren te verkorten.
- De multifunctionele grill heeft een unieke handgreep die u in staat stelt van het deksel aan te passen aan de dikte van de voedingswaren en van deze gelijkmatig te bakken. Het volstaat van het deksel boven op de voedingswaren te laten rusten en er daarbij op te letten dat het deksel deze gelijkmatig afdekt.
- Als u de grill/paninifunctie gebruikt, is het belangrijk van er goed op te letten dat de dikte van de voedingswaren ongeveer identiek is om te zorgen dat het deksel deze gelijkmatig kan afdekken.
- Door een lichte druk op de handgreep uit te oefenen kunt u uw voedingswaren aandrukken en aldus hun baktijd verkorten.

Barbecuefunctie (opening onder hoek van 180°)

- De barbecuefunctie maakt het mogelijk van over een groter bakoppervlak te beschikken en zal u in staat stellen voedingswaren te bereiden zoals vis, vlees, groenten of vruchten van verschillende dikte en van hun bakwijze aan te passen aan uw smaak.
- Als u de barbecuefunctie gebruikt, is het nodig van de voedingswaren om te draaien om te zorgen dat hun bakproces gelijkmatig is.
- De voedingswaren roosteren op de multifunctionele grill is één van de gezondste bakwijzen. De op de grillplaat aanwezige groeven, gekoppeld aan de bakvochtopvangbakken gesitueerd in de hoek van de platen, maken het mogelijk het bakvocht van de voedingswaren af te voeren en dus het vetgehalte in uw voeding te verminderen.

E. Tabel van de bakwijzen en -tijden

De baktijden worden ter informatie gegeven, deze kunnen variëren volgens de gebruikte hoeveelheid evenals de grootte of de dikte van de gekozen voedingswaren!

VLEES	KEUZE (SELECTION)	STAND OF TEMPERATUUR	BAKTIJD
Runderrib (1kg)	Grill/Panini	High	15 minuten
Tournedos	Grill/Panini Barbecue	High High	5 minuten 10 minuten
Biefstuk - klapstuk	Grill/Panini Barbecue	High High	5 minuten 10 minuten
Entrecôte - lendestuk	Grill/Panini Barbecue	High High	4 minuten 10 minuten
Hamburger	Grill/Panini Barbecue	High High	3 minuten 8 minuten
Rundsbrochette	Grill/Panini Barbecue	High High	6 minuten 18 minuten
Kalfkotelet	Grill/Panini	High	6 minuten
Kalfslapje	Barbecue	High	8 minuten
Kalfsbrochette	Barbecue	High	18 minuten
Brochette van orgaanvless	Barbecue	High	18 minuten
Kalfsnieren	Grill/Panini Barbecue	High High	10 minuten (heel) 15 minuten (gesneden)
Varkenskotelet	Grill/Panini	High	6 tot 7 minuten
Varkenhaas	Grill/Panini	High	10 minuten (heel)
Worst	Barbecue	High	18 tot 20 minuten
Bloedworst (heel)	Barbecue	High	20 minuten
Pens	Grill/Panini Barbecue	High High	15 minuten 20 minuten
Varkensbrochette	Barbecue	High	20 tot 22 minuten
Lamskotelet	Barbecue	High	6 tot 8 minuten
Lamsboutsnede	Barbecue Grill/Panini	High High	15 minuten 5 minuten
Merguezworst	Barbecue	High	10 minuten
Lamsbrochette	Grill/Panini	High	5 minuten
Eendenborst	Grill/Panini	High	10 minuten
Konijnenrug	Grill/Panini	High	18 minuten

Gevogeltefilet	Grill/Panini	High	5 minuten
Kippenbout	Grill/Panini	High	15 minuten
Kippenbrochette	Grill/Panini	High	4 minuten
Kikkerbilletje	Barbecue	High°	2 minuten

VIS	KEUZE (SELECTION)	STAND OF TEMPERATUUR	BAKTIJD
Tongfilet	Barbecue	High	5 tot 6 minuten
Tarbofilet	Barbecue	High	10 minuten
Sardine (heel)	Barbecue	High	6 minuten
Stuk zalm	Barbecue	High	12 minuten
Kleine garnalen	Barbecue	High	5 minuten
Stuk tonijn	Barbecue Grill/Panini	High High	10 minuten 5 minuten
Hele rode poon	Barbecue	High	12 minuten
Zonnevisfilet	Barbecue	High	6 minuten
Zeeduivelfilet	Barbecue Grill/Panini	High High	7 minuten 5 minuten
Jakobsschelpen	Barbecue Grill/Panini	High High	4 minuten 2 minuten
Inktvis	Barbecue	High	6 minuten
Grote gambas	Barbecue	High	6 minuten
Hele vis	Grill/Panini	High	15 tot 20 minuten
Zeebaarsfilet	Barbecue	High	8 minuten
Snoekbaarsfilet	Barbecue	High	10 minuten
Hele forel	Barbecue Grill/Panini	High High	18 minuten 10 minuten

GROENTEN	KEUZE (SELECTION)	STAND OF TEMPERATUUR	BAKTIJD
Champignon (klein) (groot)	Barbecue Grill/Panini	High High	10 minuten 5 minuten
Tomaat (halve)	Barbecue	High	8 minuten
Courgette (halve)	Barbecue Grill/Panini	High High	10 minuten 8 minuten
Aubergine (halve)	Grill/Panini	High	8 tot 10 minuten
Paprika (halve)	Barbecue Grill/Panini	High High	15 minuten 6 minuten
Geblancheerd asperge	Barbecue	High	8 minuten
Artisjok	Grill/Panini	High	6 minuten

VRUCHTEN	KEUZE (SELECTION)	STAND OF TEMPERATUUR	BAKTIJD
Appel (halve)	Barbecue	High	15 minuten
Banaan (heel met schil)	Grill/Panini	High	6 minuten
Ananas (snede)	Grill/Panini	High	6 minuten

SANDWICHS EN DIVERSEN	KEUZE (SELECTION)	STAND OF TEMPERATUR	BAKTIJD
Panini	Grill/Panini	High	5 tot 6 minuten

4. DE MENING VAN DE CHEFS:



- Om de antiaanbakkwaliteiten van de bakplaten te bewaren deze niet te lang leeg laten verhitten en deze niet reinigen met een schurende stof.
- Bij voorkeur keukengerei in hout of in hittebestendige kunststof gebruiken om de voedingswaren om te draaien en deze niet op de platen versnijden.
- De voedingsmiddelen regelmatig snijden om een homogene bereiding te bekomen.
- In de praktijk zult u vertrouwd raken met de baktijd en met de vereiste instelling om de voedingswaren naar uw smaak te bakken.
- Marinades op basis van kruiden of van specerijen bereiden voor vlees of vis, de geroosterde bereidingen zullen geuriger en smaakvoller zijn.
- Als u klaar bent met het gebruik van uw multifunctionele grill, maak dan gebruik van de warmte van de platen zonder u te verbranden om de overtollige vetstoffen en voedselresten te verwijderen met behulp van een vochtige doek. De warmte van de platen zal de handeling vereenvoudigen.
- Als vissen en schaaldieren werden geroosterd op de platen, deze schoonwrijven met een in citroensap gedrenkte doek, dit zal het mogelijk maken te voorkomen dat de kenmerkende geur blijft hangen voor de volgende bereiding

5. VRAGEN/ANTWOORDEN:

WAT TE DOEN ALS:	ANTWOORDEN:
Het toestel rook verspreidt als het de eerste keer wordt gebruikt?	Het is normaal dat jouw toestel rook verspreidt tijdens eersten gebruiken. Denk aan de platen met een vochtige doek te reinigen voor het toestel aan te steken.
Mijn voedingsmiddelen niet bakken?	Controleer of de stekker in het stopcontact steekt, of de manier van klaarmaken werd geselecteerd en of de voorverwarmingstijd werd nageleefd.
De voedingsmiddelen tijdens het grillen niet worden dichtgeschroeid en het bakken moeilijk verloopt?	Controleer de temperatuur en de manier van klaarmaken die u hebt ingesteld en leef vooral de voorverwarmingstijd na.
Zijn de te bakken voedingswaren van verschillende aard ?	De grill in barbecuestand gebruiken en elke voedingswaar op een andere plaat bakken, zo zal de smaak van de voedingswaren zich niet vermengen.
Is er een probleem om de platen op de grill te installeren ?	De plaat met de aanduiding «lower » wordt op het ondergedeelte geïnstalleerd en deze met de aanduiding « upper » wordt op het bovengedeelte van de grill geïnstalleerd door deze gewoon vast te klikken.
Ik een beetje braadvocht heb gemorst op de mantel van het toestel?	Laat het toestel afkoelen en reinig het met een warme vochtige doek. Dompel het vooral niet onder in water.

het toestel te veel rook verspreidt als ik iets bak?	Gebruik niet te veel vetstof om te bakken (bijv. garnalen met olijfolie). Vetstof zorgt ervoor dat het toestel rook verspreidt. Maak gebruik van een penseel om droge voedingsmiddelen in te oliën.

6. SCHOONMAKEN EN OPBERGEN

Zodra het bakken is voltooid de knop op «O» zetten en het apparaat loskoppelen. Het apparaat volledig laten afkoelen (minimum 30 minuten) vooraleer het te reinigen.

- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan worden verhoogd als het apparaat in werking is. De reinigingsschraper gebruiken om de op de bakplaten achtergebleven voedingsresten te verwijderen.
- Het weggevloeide bakvet in de opvangbak(ken) deponeren.
- De platen van het apparaat afnemen door op de uitwerpknoppen te drukken. De schraper, de opvangvak(ken) en de platen kunnen worden gereinigd in warm zeepwater of in de vaatwasmachine (alleen bovenbak).
- Geen metalen voorwerpen gebruiken zoals een mes en vork, of sponsen en schurende producten die de bekleding kunnen beschadigen.
- Om de lichaam van het apparaat, het deksel en de handgreep schoon te maken een vochtige doek en een beetje zacht detergent gebruiken. Geen schuursponsjes of schurende producten gebruiken.
- Een regelmatig onderhoud van het apparaat voorkomt een te sterke vervuiling. De multifunctionele grill blijft gemakkelijk te reinigen en haar prestaties blijven intact.
- Het apparaat kan op het werkvlak van de keuken blijven staan als het niet wordt gebruikt.

7. VEILIGHEIDSADVIEZEN

- Raak het toestel niet aan als het in gebruik is. Gebruik pannenlappen of beschermende handschoenen.
- Plaats het toestel niet op of in de buurt van een verwarmingstoestel. Het toestel mag niet worden gebruikt op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte of in de buurt van brandbare materialen.
- Niets op de grill leggen als ze in werking is.
- Laat voldoende ruimte tussen de grill en de wand of de meubels. De grill mag niet onder de wandkasten van de keuken worden geplaatst.
- Het snoer mag niet over de rand van het werkblad hangen en mag niet in contact komen met een warm oppervlak.
- Het toestel mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.
- Na gebruik en voor u het toestel schoonmaakt steeds de stekker uit het stopcontact trekken. De stekker van het toestel nooit in het stopcontact laten steken als er niemand in de buurt van het toestel is. Nooit aan de kabel trekken om de stekker uit het stopcontact te verwijderen.
- Dit apparaat is niet voorzien voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysische, zintuiglijke of mentale, vermogens, of personen zonder ervaring of kennis, behalve als,deze via een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon hebben kunnen genieten van hun veiligheid, van een toezicht of van voorafgaande instructies betreff ende het gebruik van het apparaat. Het is aan te raden toezicht te houden op kinderen om zeker te zijn dat deze niet spelen met het apparaat.
- De multifunctiegrill is niet bestemd om in werking te worden gesteld door middel van een externe timer of door een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het toestel niet gebruiken wanneer het gevallen is of als het duidelijke sporen van beschadiging vertoont.
- Mocht het snoer toch beschadigd raken, zet het gebruik van het apparaat dan onmiddellijk stop. Het snoer dient te worden vervangen door de fabrikant of door een reparatie-centrum dat door de fabrikant gemachtigd is, teneinde het risico voor de gebruiker te vermijden.
- De gebruiker mag geen herstellingen aan het toestel uitvoeren.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen of verkocht door Cuisinart® kan brand, elektrocutie of verwondingen veroorzaken.
- Het toestel voldoet aan de fundamentele vereisten van de richtlijnen 04/108/CEE (elektromagnetische verenigbaarheid) en 06/95/CEE (veiligheid van elektrische huishoudtoestellen).
- Het toestel mag alleen worden gebruikt om te koken volgens de instructies van deze handleiding.
- Niet buiten gebruiken.
- Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik.



Afval van elektrische en elektronische apparaat op het einde van hun levensduur.

In het belang van iedereen en om actief mee te helpen aan de collectieve inspanning op het vlak van milieubescherming:

- Gooi uw producten niet weg met het huishoudelijk afval.
- Gebruik de terugname- en ophalingssystemen die u ter beschikking staan.

Sommige materialen kunnen aldus worden gerecycleerd of worden benut.

1. INTRODUZIONE

Avete comprato un grill multifunzione Cuisinart®. La ricerca costante dell'innovazione e l'attenzione nell'elaborazione del prodotto garantiscono un apparecchio di qualità, facile da utilizzare e da pulire. Facile da utilizzare e da pulire, questo apparecchio vi consentirà di realizzare qualsiasi ricetta, semplice o originale.

Il grill multifunzione consente di cuocere in tre modi: grigliate, panini e barbecue. Vi permetterà di grigliare diversi tipi di alimenti come carne, pesce, verdure, frutta e panini.

L'apparecchio consente di grigliare rapidamente, senza aggiungere grassi, raccogliendo il sugo di cottura negli appositi contenitori in dotazione.

2. CARATTERISTICHE PRODOTTO



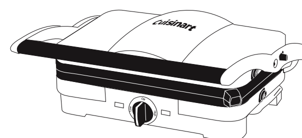
1. Struttura solida in acciaio spazzolato con cerniere regolabili
2. Impugnatura a pressione termoisolante
3. Piastre di cottura Griglia antiaderenti e lavabili in lavastoviglie
4. Termostato 3 posizioni: Basso, medio, alto.
5. Contenitori di raccolta del sugo di cottura, lavabili in lavastoviglie
6. Spatola per la pulizia della griglia
7. Sistema di bloccaggio/sbloccaggio delle piastre
8. Sistema di apertura a 180°

3. UTILIZZO

A. Scelta della posizione del grill

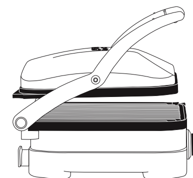
Il grill multifunzione può essere utilizzato in 3 modi:

Chiuso: funzione grill/panini
- Posizione consigliata anche per il preriscaldamento dell'apparecchio.



- Dopo aver preriscaldato l'apparecchio, disporre gli alimenti sulla piastra inferiore.

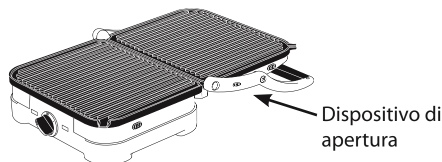
N.B. Grazie a una speciale cerniera, la distanza fra le due piastre di cottura viene regolata automaticamente in base allo spessore dell'alimento.



Aperto a 90°
- Posizione che consente di aggiungere gli alimenti sul grill o di rimuoverli quando l'apparecchio viene utilizzato con la funzione grill/panini.



Aperto a 180°: funzione barbecue
- Quando l'apparecchio viene utilizzato con questa funzione, l'impugnatura è posizionata sul piano di lavoro, creando un'ampia superficie di cottura.
- Per utilizzare questa funzione, aprire il piano di cottura a 180° tirando il dispositivo situato sul lato destro dell'impugnatura.

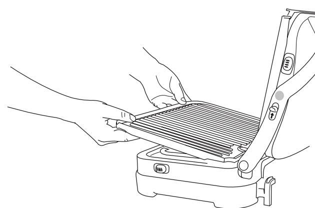


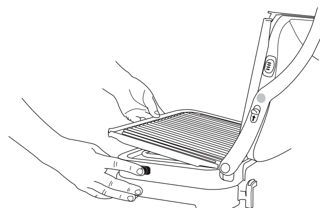
N.B. Si raccomanda di eseguire le operazioni descritte con il grill spento.

B. Installazione & rimozione delle piastre

Prima del primo utilizzo del grill multifunzione Cuisinart®, pulire con un panno umido la struttura dell'apparecchio, il coperchio e il dispositivo di regolazione. Lavare le piastre di cottura, i contenitori di raccolta del sugo e la spatola con acqua calda e sapone o in lavastoviglie. Consultare la sezione «Pulizia e manutenzione» per maggiori informazioni.

Installazione delle piastre:
Per posizionare le piastre, inserirle negli appositi alloggiamenti ubicati nella parte posteriore della superficie (Fig. 1).
Per rimuovere le piastre, premere il pulsante a lato dell'apparecchio (Fig. 2).


Fig.1


Fig.2

ATTENZIONE: Installare una piastra alla volta. Le piastre sono previste per la parte inferiore, "LOWER", oppure per la parte superiore "UPPER".

N.B. Prima di rimuovere le piastre, lasciare sempre raffreddare l'apparecchio almeno per 30 minuti.

C. Posizionare i contenitori di raccolta del sugo di cottura

Durante l'utilizzo del grill chiuso, è necessario un solo contenitore di raccolta. Posizionarlo direttamente sotto la canalina di raccolta durante la cottura (Fig. 3). Quando il grill è aperto (funzione barbecue), utilizzare i due contenitori di raccolta, posizionandoli sotto le apposite canaline, da entrambi i lati dell'apparecchio (Fig. 4). Attaccare il cavo di alimentazione alla presa elettrica. Il grill è pronto all'uso.

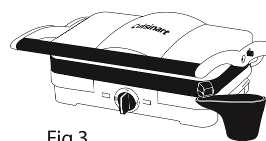
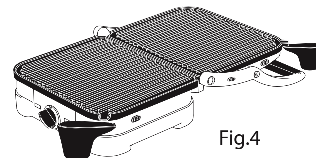


Fig.3


Fig.4

N.B. Dopo la cottura, smaltire il grasso o il sugo di cottura rispettando le norme ambientali in vigore. I contenitori di raccolta del sugo di cottura sono lavabili in lavastoviglie.

D. Utilizzo del grill

Una volta scelto il tipo di cottura e posizionati i contenitori di raccolta, attaccare il grill alla presa elettrica. Ora potete preparare le vostre grigliate.
- Regolare il selettore sulla temperatura di cottura desiderata;

Regolazione	Temperatura
Low (Bassa)	140°C
Med. (Media)	195°C
High (Alta)	223°C

- Una spia luminosa rossa si accende e indica che l'apparecchio è acceso.
- Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura desiderata, si accende una spia luminosa verde per segnalare che è possibile iniziare la cottura. A mano a mano che il termostato regola la temperatura, la spia luminosa si spegne e si riaccende. È normale che ciò avvenga.

N.B. È possibile che al primo utilizzo del grill, si sprigioni un odore particolare e un po' di fumo. È un fenomeno assolutamente normale e tipico degli apparecchi dotati di superfici antiaderenti.

Funzione grill/panini (chiuso)

- La funzione grill/panini permette di ridurre il tempo di cottura degli alimenti.
- Il Grill multifunzione è dotato di un'impugnatura unica che consente di regolare il coperchio in base allo spessore degli alimenti e di ottenere una cottura uniforme. Basterà appoggiare coperchio a coprire in modo uniforme gli alimenti.
- Quando si utilizza la funzione grill/panini, è importante che gli alimenti abbiano più o meno lo stesso spessore, affinché sia possibile coprirli in modo uniforme.
- Esercitando una leggera pressione sull'impugnatura, è possibile premere gli alimenti e accelerarne la cottura.

Funzione barbecue (apertura a 180°)

- La funzione barbecue consente di disporre di una superficie di cottura più ampia e di preparare alimenti come pesce, carne, verdura o frutta di spessori diversi, adattandone la cottura a vostro piacimento.
- Per ottenere una cottura uniforme, quando si utilizza la funzione barbecue, è necessario rigirare gli alimenti.
- La cottura degli alimenti sul grill multifunzione è uno dei tipi di cottura più sani. Le striature presenti sulla piastra per grigliare e i contenitori di raccolta situati agli angoli delle piastre consentono di drenare il sugo di cottura degli alimenti e di ridurre il contenuto di grassi degli alimenti.

E. Tabella dei tipi e tempi di cottura

I tempi di cottura forniti hanno valore puramente indicativo e possono variare in base a quantità, grandezza e spessore degli alimenti!

CARNI	SELEZIONE	MODALITA O TEMPERATURA	TEMPO DE COTTURA
Costolette (1kg)	Grill/Panini	High	15 minuti
Tournedos	Grill/Panini Barbecue	High High	5 minuti 10 minuti
Bistecca di scamone - Filetto	Grill/Panini Barbecue	High High	5 minuti 10 minuti
Costoletta - Controfiletto	Grill/Panini Barbecue	High High	4 minuti 10 minuti
Hamburger	Grill/Panini Barbecue	High High	3 minuti 8 minuti
Spiedino di manzo	Grill/Panini Barbecue	High High	6 minuti 18 minuti
Braciola di vitello	Grill/Panini	High	6 minuti
Scaloppa di vitello	Barbecue	High	8 minuti
Spiedino di vitello	Barbecue	High	18 minuti
Spiedino di interiora	Barbecue	High	18 minuti
Rene di vitello	Grill/Panini Barbecue	High High	10 minuti (intero) 15 minuti (affettato)
Braciola di maiale	Grill/Panini	High	6 - 7 minuti
Filetto di maiale	Grill/Panini	High	10 minuti (intero)
Salsiccia	Barbecue	High	18 - 20 minuti
Sanguinaccio (intero)	Barbecue	High	20 minuti
Salsiccia Andouillette	Grill/Panini Barbecue	High High	15 minuti 20 minuti
Spiedino di maiale	Barbecue	High	20 - 22 minuti
Braciola di arrosto	Barbecue	High	6 - 8 minuti
Trancio di arrosto	Barbecue Grill/Panini	High High	15 minuti 5 minuti
Salsiccia Merguez	Barbecue	High	10 minuti
Spiedino di agnello	Grill/Panini	High	5 minuti
Filetto d’oca	Grill/Panini	High	10 minuti

Sella di lepre	Grill/Panini	High	18 minuti
Petto di pollo	Grill/Panini	High	5 minuti
Cascia di pollo	Grill/Panini	High	15 minuti
Spiedino di pollo	Grill/Panini	High	4 minuti
Cosce di rana	Barbecue	High°	2 minuti

PESCE	SELEZIONE	MODALITA O TEMPERATURA	TEMPO DE COTTURA
Filetto di sogliata	Barbecue	High	5 - 6 minuti
Filetto di rombo	Barbecue	High	10 minuti
Sardine intere	Barbecue	High	6 minuti
Trancio di salmone	Barbecue	High	12 minuti
Gamberetti	Barbecue	High	5 minuti
Trancio di tonno	Barbecue Grill/Panini	High High	10 minuti 5 minuti
Triglia intera	Barbecue	High	12 minuti
Filetto di San Pietro	Barbecue	High	6 minuti
Filetto di coda di rospo	Barbecue Grill/Panini	High High	7 minuti 5 minuti
Cappesante	Barbecue Grill/Panini	High High	4 minuti 2 minuti
Calamari	Barbecue	High	6 minuti
Gamberoni	Barbecue	High	6 minuti
Pesce intero	Grill/Panini	High	15 - 20 minuti
Filetto di branzino	Barbecue	High	8 minuti
Filetto di lucioperca	Barbecue	High	10 minuti
Trota intera	Barbecue Grill/Panini	High High	18 minuti 10 minuti

VEDURE	SELEZIONE	MODALITA O TEMPERATURA	TEMPO DE COTTURA
Funghi (piccoli) (grandi)	Barbecue Grill/Panini	High High	10 minuti 5 minuti
Pomodoro (metà)	Barbecue	High	8 minuti
Zucchina (metà)	Barbecue Grill/Panini	High High	10 minuti 8 minuti
Melanzana (metà)	Grill/Panini	High	8 - 10 minuti
Peperone (metà)	Barbecue Grill/Panini	High High	15 minuti 6 minuti
Asparagi sbollentati	Barbecue	High	8 minuti
Carciofi	Grill/Panini	High	6 minuti

FRUTTA	SELEZIONE	MODALITA O TEMPERATURA	TEMPO DE COTTURA
Mela (metà)	Barbecue	High	15 minuti
Banana (intera con buccia)	Grill/Panini	High	6 minuti
Ananas (fetta)	Grill/Panini	High	6 minuti

SANDWICHS E VARI	SELEZIONE	MODALITA O TEMPERATURA	TEMPO DE COTTURA
Panini	Grill/Panini	High	5 - 6 minuti

4. IL PARERE DEGLI CHEF:



- Per conservare le caratteristiche antiaderenti delle piastre di cottura, non lasciarle riscaldare a vuoto a lungo e non pulirle con prodotti abrasivi.
- Utilizzare preferibilmente utensili in legno o plastica che resistono al calore per rigirare gli alimenti; evitare di tagliare gli alimenti sulle piastre.
- Per ottenere una cottura omogenea, tagliare gli alimenti in modo regolare.
- Con l'esperienza, imparerete a regolare tempi e temperatura di cottura degli alimenti in base al vostro gusto personale.
- Preparare marinate a base di spezie o condimenti per carne o pesce; le grigliate risulteranno più profumate e morbide.
- Una volta finito di utilizzare il grill multifunzione, facendo attenzione a non scottarsi, approfittare del calore delle piastre per rimuovere i grassi e i residui di cibo con un panno umido. Il calore delle piastre faciliterà questa operazione.
- Se è stata fatta una grigliata di crostacei o pesce, strofinare le piastre con un panno imbevuto di succo di limone; questo accorgimento eviterà il permanere del caratteristico odore al successivo utilizzo

5. DOMANDE/RISPOSTE:

COSA FARE SI:	RIPOSTE:
L'apparecchio rilascia fumo al primo utilizzo?	È normale che dall'apparecchio fuoriesca un po' di fumo quando lo si usa per la prima volta; pulirlo con un panno umido prima di accenderlo.
Il cibo non si cucina?	Accertarsi che la spina sia inserita correttamente nella presa, che si sia scelta un'opzione di cottura e che l'apparecchio si sia preriscaldato a dovere.
Il cibo grigliato non scotta, si cucina a fatica?	Verificare la temperatura selezionata e il metodo di cottura del cibo e accertarsi del corretto preriscaldamento dell'apparecchio.
Gli alimenti da cuocere sono diversi	Utilizzare il grill in posizione barbecue e cuocere ciascun alimento su una piastra diversa; in questo modo il sapore degli alimenti non si mescola.
Non si riesce ad installare le piastre sul grill	Installare la piastra con l'iscrizione "lower" nella parte inferiore del grill e quella con l'iscrizione "upper" nella parte superiore del grill, bloccandole.
Del sugo di cottura è finito sul corpo dell'apparecchio?	Dopo aver fatto raffreddare l'apparecchio, asciugare con un panno umido e bollente, ma non versare sopra acqua.
Rilascia molto fumo quando cucino?	Evitare di usare troppi grassi (es. gamberi in olio d'oliva), i grassi favoriscono l'emissione di fumo. Spennella piccoli quantitativi di grasso/olio sul cibo asciutto.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Una volta terminata la cottura, posizionare il pulsante su «O» e staccare l'apparecchio dalla presa elettrica. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio (almeno per 1/2 ora) prima di pulirlo.

- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Utilizzare l'apposita lama di pulizia per eliminare i residui di cibo dalle piastre di cottura.
- Gettare il grasso colato nel(nei) contenitore(i) di raccolta.
- Rimuovere le piastre dall'apparecchio premendo sui pulsanti di sblocco. La lama, il(i) contenitore(i) di raccolta e le piastre possono essere puliti con acqua calda e sapone o in lavastoviglie (solo contenitore superiore).
- Non utilizzare oggetti metallici come coltello e forchetta o spugne e prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare il rivestimento.
- Per la pulizia della struttura, del coperchio e dell'impugnatura dell'apparecchio, utilizzare un panno umido e un detersivo delicato. Non utilizzare spugne o prodotti abrasivi.
- La pulizia regolare dell'apparecchio impedisce la formazione di incrostazioni difficili da rimuovere. Questo accorgimento garantisce una pulizia facile del grill multifunzione e prestazioni inalterate.
- L'apparecchio può essere lasciato sul piano di lavoro della cucina quando non viene utilizzato.

7. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Non toccare l'apparecchio quando è in uso. Usare guanti da forno o protettivi.
- Non posizionare l'apparecchio vicino o sopra un altro apparecchio che scotta. Non usarlo su superfici che non resistono al calore o vicino a materiali infiammabili.
- Non appoggiare niente sulla griglia quando è in funzione.
- Lasciare sufficiente spazio tra la griglia e le pareti o i mobili. Non posizionare la griglia sotto elementi della cucina montati sulla parete.
- Non far pendere il filo sul bordo del piano di lavoro e non farlo entrare in contatto con superfici molto calde.
- Non immergere in acqua o in altro liquido.
- Scollegare sempre l'apparecchio dopo l'uso e prima di pulirlo. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è acceso. Tirare la spina per scollegarlo, mai il filo.
- Il grill multifunzione non è destinato ad essere messo in funzione da un timer esterno o da un telecomando separato.
- Non usare l'apparecchio se è caduto o se si presenta danneggiato.
- Interrompere immediatamente l'utilizzo dell'apparecchio se il filo è danneggiato. Farlo riparare da un esperto.
- Non cercare di riparare da sé l'apparecchio.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti da Cuisinart® può provocare incendi, folgorazione e rischio di infortuni.
- Il presente apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) diversamente abili, disabili mentali o sensoriali, o da persone prive di esperienza o conoscenza dello stesso, tranne i casi in cui siano assistite da chi si rende responsabile della loro incolumità, o vengano debitamente istruite riguardo all'utilizzo dell'apparecchio. Si raccomanda di controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Il presente apparecchio è conforme alle disposizioni delle Direttive 04/108/EEC (compatibilità elettromagnetica) e 06/95/EEC (sicurezza di elettrodomestici), emendate dalla Direttiva 93/68/EEC (marchio CE).
- Usare l'apparecchio esclusivamente per cucinare seguendo le informazioni del manuale.
- Non usare all'aperto in caso di maltempo.
- Esclusivamente per uso domestico.



Rifiuti elettrici ed elettronici a fine vita

Nell'interesse generale e al fine di partecipare attivamente allo sforzo collettivo di proteggere l'ambiente:

- Non eliminare i prodotti in questione insieme ai rifiuti domestici.
- Usare i servizi di restituzione e raccolta a disposizione nella vostra zona.

Parte del materiale può essere riciclato o recuperato.

1. INTRODUCCIÓN

Acaba de adquirir un grill multifunción Cuisinart®. La investigación constante, buscando la innovación, y el esmero con el que se elabora este producto le garantizan un electrodoméstico de calidad. De utilización y mantenimiento sencillos, este electrodoméstico le permitirá preparar todo tipo de recetas sencillas y originales.

El grill multifunción le ofrece tres modalidades de cocción diferentes: parrillada, sandwich y barbacoa. Le permitirá cocinar y asar alimentos tan variados como carne, pescado, verduras, frutas, patés, huevos y sándwiches calientes.

Este aparato permite asar y cocer rápidamente sin grasa añadida, recogiendo el jugo de la cocción en los recipientes incluidos.

2. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



1. Cuerpo robusto de acero pulido con bisagras ajustables
2. Empuñadura termoaislante
3. Placas de cocción del grill antiadherentes y aptos para lavavajillas.
4. Termostato de 3 posiciones: Low, med, high.
5. Recipientes para el jugo de cocción, aptos para lavavajillas
6. Espátula especial que facilita el mantenimiento de la parrilla.
7. Sistema de bloqueo / desbloqueo de las placas
8. Sistema de apertura a 180º

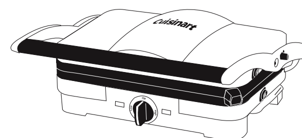
3. UTILIZACIÓN

A . Elección de la posición del grill

El grill multifunción se puede utilizar de tres formas:

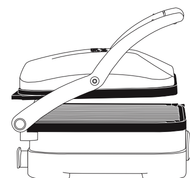
Cerrado: Función grill / sándwich

- Se trata también de la posición recomendada para el precalentamiento del aparato.



- Tras el precalentamiento, coloque los alimentos sobre la placa inferior.

NOTA: Gracias a una bisagra especial, la distancia entre las dos placas se regula automáticamente en función del grosor del alimento elegido.



Abierto a 90°

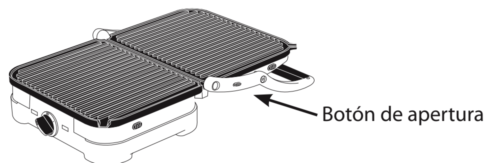
- Esta posición sirve para añadir alimentos cuando utiliza el aparato en la función grill / sándwich.



Aperto a 180°: funzione barbecue

Abierto a 180°: función barbacoa

- En esta forma de utilización, la empuñadura descansa sobre el mostrador, para formar una gran superficie de cocción.
- Para utilizar esta función, abra el plano de cocción a 180° tirando del botón situado en el lado derecho de la empuñadura.

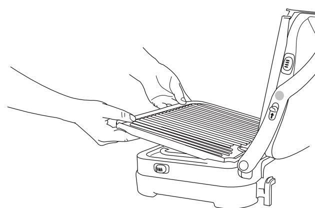


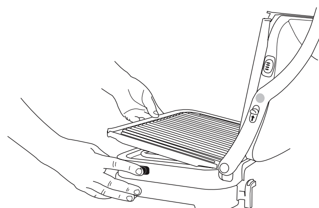
NOTA: Le recomendamos que haga estas manipulaciones con el grill apagado.

B. Instalar y retirar las placas

Antes de utilizar por primera vez el grill multifunción Cuisinart®, limpie el cuerpo del aparato, la tapa y el botón de regulación con un trapo húmedo. Lave las placas de cocción, los recipientes para el jugo de cocción y la espátula con agua caliente jabonosa o en el lavavajillas. Consulte la sección «Limpieza y mantenimiento» para más información.

Instalación de las placas:
Para colocar las placas, insértelas en las muescas que se encuentran en el fondo de la superficie (Fig. 1).
Para retirar las placas, pulse el botón que se encuentra en el lateral del aparato (Fig. 2).


Fig.1


Fig.2

ATENCIÓN: Instale las placas de una en una. Las placas llevan la indicación "LOWER" para la parte inferior o "UPPER", para la parte superior.

NOTA: Deje que se enfríe el aparato durante al menos 30 minutos antes de retirar las placas.

C. Colocar los recipientes de recuperación del jugo de cocción

Cuando esté utilizando el grill cerrado, sólo necesitará un recipiente. Colóquelo directamente debajo del canal de desagüe durante la cocción (fig. 3). Con el grill abierto (función barbacoa), utilice los dos recipientes, colocando uno a cada lado del aparato, debajo del canal de desagüe. Conecte el cable de alimentación. El grill está listo para su uso.

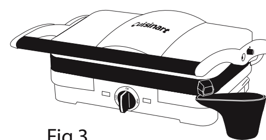
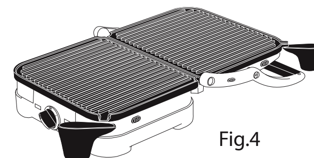


Fig.3


Fig.4

NOTA: Después de la cocción, la grasa o el jugo de cocción deben eliminarse sin olvidar el respeto del medio ambiente. Los recipientes de recuperación del jugo de cocción pueden lavarse en el lavavajillas.

D. Utilización del grill

Cuando haya elegido la forma de cocción del aparato y colocado los recipientes de recuperación del jugo en su sitio, enchufe el grill. Ya está listo para empezar a usarlo.
- Coloque el selector de temperatura en la posición elegida;

Ajuste	Temperatura
Low (Baja)	140°C
Med. (Media)	195°C
High (Alta)	223°C

- Se encenderá un piloto rojo para indicar que el aparato está conectado.
- Cuando el aparato alcance la temperatura deseada, se encenderá un piloto verde para indicar que puede empezar a cocinar. A medida que el termostato regula la temperatura, el piloto se encenderá y se apagará. Es totalmente normal.

NOTA: Cuando utilice el grill por primera vez, un ligero olor y un poco de humo pueden desprenderse del aparato. Es un fenómeno totalmente normal y muy habitual en electrodomésticos provistos de superficies antiadherentes.

Función grill /sándwich (cerrado)

- La función grill / sándwich permite reducir el tiempo de cocción de los alimentos.
- El grill multifunción tiene una sola empuñadura, que le permite ajustar la parte superior al grosor de los alimentos y cocinarlos de manera uniforme. Sólo tiene que dejar caer la parte superior sobre los alimentos, procurando que los cubra de manera uniforme.
- Cuando utilice la función grill / sándwich, es importante procurar que todos los alimentos tengan un grosor similar, para que la parte superior los pueda cubrir de manera uniforme.
- Si ejerce una ligera presión sobre la empuñadura, podrá aplastar ligeramente los alimentos, acelerando así su cocción.

Funzione barbecue (apertura a 180°)

- La función barbacoa permite disponer de una superficie de cocción mayor, para preparar alimentos como carne, pescado, verduras o frutas de diferentes grosores, adaptando la cocción a sus preferencias.
- Cuando utilice la función barbacoa, necesitará dar la vuelta a los alimentos para que su cocción sea uniforme.
- El grill multifunción es una de las formas de cocción más sanas. Las estrías presentes en la placa de cocción, asociadas a los recipientes recuperadores del jugo de cocción situados en las esquinas de las placas, permiten drenar el jugo de cocción de los alimentos, reduciendo así las grasas de su alimentación.

E. Tabla de sistemas y tiempos de cocción

Los tiempos de cocción son a título indicativo, pueden variar en función de la cantidad utilizada y del grosor de los alimentos elegidos.

CARNE	SELECCION	MODALIDAD O TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCION
Chuleta de buey (1kg)	Grill/Panini	High	15 minutos
Tournedos	Grill/Panini Barbecue	High High	5 minutos 10 minutos
Aletas - Falda	Grill/Panini Barbecue	High High	5 minutos 10 minutos
Entrecot - Filete	Grill/Panini Barbecue	High High	4 minutos 10 minutos
Hamburguesa	Grill/Panini Barbecue	High High	3 minutos 8 minutos
Brocheta de buey	Grill/Panini Barbecue	High High	6 minutos 18 minutos
Chuleta de ternera	Grill/Panini	High	6 minutos
Escalope de ternera	Barbecue	High	8 minutos
Brocheta de ternera	Barbecue	High	18 minutos
Brochetta de hígado	Barbecue	High	18 minutos
Riñones de ternera	Grill/Panini Barbecue	High High	10 minutos (intera) 15 minutos (en rodajas)
Chuleta de cerdo	Grill/Panini	High	6 - 7 minutos
Lomo de cerdo	Grill/Panini	High	10 minutos (intera)
Salchinas	Barbecue	High	18 - 20 minutos
Morcilla (intera)	Barbecue	High	20 minutos
Butifarra	Grill/Panini Barbecue	High High	15 minutos 20 minutos
Brocheta de cerdo	Barbecue	High	20 - 22 minutos
Chuletas de cordero	Barbecue	High	6 - 8 minutos
Rosbif	Barbecue Grill/Panini	High High	15 minutos 5 minutos
Chorizo	Barbecue	High	10 minutos
Brocheta de cordero	Grill/Panini	High	5 minutos
Magret de pato	Grill/Panini	High	10 minutos

Conejo	Grill/Panini	High	18 minutos
Perchuga de pollo	Grill/Panini	High	5 minutos
Muslo de pollo	Grill/Panini	High	15 minutos
Brocheta de pollo	Grill/Panini	High	4 minutos
Ancas de rana	Barbecue	High°	2 minutos

PESCADO	SELECCION	MODALIDAD O TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCION
Filete de lenguado	Barbecue	High	5 - 6 minutos
Filete de rodaballo	Barbecue	High	10 minutos
Sardinas interas	Barbecue	High	6 minutos
Lomo de salmón	Barbecue	High	12 minutos
Gambas	Barbecue	High	5 minutos
Trozo de atún	Barbecue Grill/Panini	High High	10 minutos 5 minutos
Salmonetes interos	Barbecue	High	12 minutos
Filete de gallo	Barbecue	High	6 minutos
Filete de rape	Barbecue Grill/Panini	High High	7 minutos 5 minutos
Vieiras	Barbecue Grill/Panini	High High	4 minutos 2 minutos
Calamar	Barbecue	High	6 minutos
Langostinos	Barbecue	High	6 minutos
Pescado intero	Grill/Panini	High	15 - 20 minutos
Filete de lubina	Barbecue	High	8 minutos
Filete de perca	Barbecue	High	10 minutos
Trucha intera	Barbecue Grill/Panini	High High	18 minutos 10 minutos

VEDURA	SELECCION	MODALIDAD O TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCION
Champiñones (pequeñoes) (grandes)	Barbecue Grill/Panini	High High	10 minutos 5 minutos
Tomate (mediano)	Barbecue	High	8 minutos
Calabacín (mediano)	Barbecue Grill/Panini	High High	10 minutos 8 minutos
Berenjena (mediano)	Grill/Panini	High	8 - 10 minutos
Pimiento (mediano)	Barbecue Grill/Panini	High High	15 minutos 6 minutos
Espárragos blancos	Barbecue	High	8 minutos
Alcachofa	Grill/Panini	High	6 minutos

FRUTA	SELECCION	MODALIDAD O TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCION
Manzana (mediana)	Barbecue	High	15 minutos
Plátano (intero con piel)	Grill/Panini	High	6 minutos
Piña (rodaja)	Grill/Panini	High	6 minutos

SANDWICHES Y OTROS	SELECCION	MODALIDAD O TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCION
Panini	Grill/Panini	High	5 - 6 minutos

4. SUGERENCIAS DE LOS CHEFS:



- Para conservar las propiedades antiadherentes de las placas de cocción, no deje que se calienten demasiado en vacío y no las limpie con productos abrasivos.
- Utilice preferiblemente utensilios de madera y plástico resistente al calor para dar la vuelta a los alimentos y no los corte sobre las placas.
- Corte los alimentos en trozos regulares, para obtener una cocción homogénea.
- Con la práctica se acostumbrará al tiempo de cocción y a los ajustes necesarios para cocinar los alimentos a su gusto.
- Prepare adobos con especias o condimentos para la carne o el pescado, para obtener parrilladas más aromáticas y una cocción a la plancha más jugosa.
- Cuando haya terminado de utilizar su grill multifunción, aproveche el calor de las placas, con cuidado de no quemarse, para retirar el exceso de grasa y los residuos de comida con ayuda de un trapo húmedo. El calor de las placas facilitará la operación.
- Si ha estado cocinando pescado o marisco, frote las placas con un trapo humedecido con zumo de limón, para que no quede en ellas olor a pescado para la próxima cocción.

5. PREGUNTAS / RESPUESTAS

¿QUE HACER SI:	RESPUESTAS:
Sale humo durante la primera utilización?	Es normal que salga humo en la primera utilización. Límpielo con un paño húmedo antes de ponerlo en funcionamiento.
Los alimentos no se cocinan?	Verifique que está bien enchufado, que ha seleccionado bien la modalidad de cocción, que ha respetado el tiempo de precalentamiento.
Las parrilladas no quedan bien, cuesta cocinar los alimentos?	Verifique la temperatura elegida o una modalidad de cocción adaptada al alimento, y sobre todo respete el tiempo de precalentamiento.
Desea cocinar juntos alimentos diferentes?	Utilice el grill en posición barbacoa y cocine cada alimento en una placa diferente, de modo que no se mezclen sus sabores.
Tengo un problema para instalar las diferentes placas en el grill?	La placa con la inscripción «lower» se instala en la parte inferior y la que lleva la inscripción «upper» se instala en la parte superior del grill, con un clic.
Se me ha caído un poco de jugo de cocción sobre el cuerpo del aparato?	Séquelo cuando se haya enfriado con un paño húmedo caliente, pero no lo sumerja en agua en ningún caso.
Sale mucho humo cuando cocino?	Evite añadir demasiada grasa para cocinar (por ejemplo, gambas con aceite de oliva), pues la materia grasa despide humo. Utilice un pincel para engrasar los alimentos secos.

6. LIMPIAR Y GUARDAR

Una vez terminada la cocción, coloque el botón en «O» y desenchufe el aparato. Deje enfriar el aparato completamente (mínimo ½ hora) antes de limpiarlo.

- La temperatura de las superficies exteriores puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. Utilice el rascador incluido para retirar los residuos de alimentos que puedan haber quedado sobre las placas de cocción.
- Tire la grasa que haya caído en los recipientes.
- Retire las placas del aparato, pulsando los botones de expulsión. El rascador, los recipientes y las parrillas se pueden limpiar con agua jabonosa o en el lavavajillas (únicamente en la bandeja superior).
- No utilice objetos metálicos como cuchillos o tenedores, o esponjas y productos abrasivos, que puedan dañar el revestimiento.
- Para limpiar el cuerpo del aparato, la tapa y la empuñadura, utilice un trapo húmedo y un poco de detergente suave. No utilice esponjas o productos abrasivos.
- Un mantenimiento regular del aparato evita que se ensucie demasiado. El grill multifunción es fácil de limpiar y sus prestaciones no varían.
- Puede dejar el aparato sobre el mostrador de la cocina cuando no lo esté utilizando.

7. CONSIGNAS DE SEGURIDAD

- No toque el aparato mientras esté en marcha. Utilice agarradores o manoplas de protección.
- No coloque el aparato cerca o encima de un aparato calentador. No lo utilice sobre superficies sensibles al calor o cerca de materiales inflamables.
- No coloque nada sobre el grill cuando esté encendido.
- Deje un espacio suficiente entre el grill y la pared o los elementos del mobiliario. No coloque el grill bajo los muebles de cocina superiores.
- No deje que el cable cuelgue del mostrador y no lo ponga en contacto con superficies calientes.
- No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- Desenchufe el grill después de utilizarlo y antes de limpiarlo. No deje nunca el aparato encendido sin vigilancia. Para desenchufarlo, tire de la clavija, no del cable.
- Preste especial atención cuando utilice el aparato con niños cerca. Guárdelo fuera del alcance de los niños. No deje a los niños utilizar el grill.
- No debe poner en marcha el grill multifunción por medio de un sistema de programador exterior o un sistema de mando a distancia.
- No utilice el aparato si ha recibido un golpe o presenta señales aparentes de deterioro.
- Deje inmediatamente de utilizar el aparato si el cable de alimentación está estropeado. El cable debe ser reemplazado por el fabricante o en un centro de reparación autorizado por el fabricante a fin de evitar cualquier riesgo para el usuario.
- El usuario no puede realizar reparación alguna.
- La utilización de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart® puede provocar incendio, electrocución y heridas.
- Este aparato no está pensado para que lo utilicen personas (incluyendo niños) de capacidad física, sensorial o mental reducida, o personas sin experiencia y conocimiento sufi cientes, salvo que cuenten con la supervisión o con instrucciones previas sobre el funcionamiento del aparato de una persona responsable de su seguridad. Es conveniente vigilar a los niños para verifi car que no juegan con este electrodoméstico.
- Este aparato cumple con las exigencias esenciales de las directivas 04/108/CEE (compatibilidad electromagnética) y 06/95/CEE (seguridad de los electrodomésticos).
- Utilice el electrodoméstico exclusivamente para cocinar, de acuerdo con las instrucciones de este manual.
- No la utilice en exteriores.
- Únicamente para uso doméstico.



Residuos de equipos eléctricos y electrónicos fuera de uso.
En interés de todos, y para participar en los esfuerzos colectivos de protección del medio ambiente:

- No se deshaga de estos productos junto con la basura doméstica.

- Utilice los sistemas de recogida que estén a su disposición. De esta forma, algunos materiales podrán recuperarse o reciclarse.